ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.
4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разныя цѣны:
болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ казаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ: фруктовыхъ, овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и пр., всего болѣе 4000 номеровъ.

СТОЛЪ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

Пять плановъ удобныхъ квартиръ, кухонная посуда, новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

(съ рисунками).

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦЪ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНІЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

Къ каждой книгѣ приложенъ слѣдующій мой штемпель.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ. Е. Молоховецъ

Типографія Н. Н. Клобукова, Пряжка, д. № 3.

1901.

ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ I.

ВЪ НЕЙ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.
4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разныя цѣны;
Болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ описаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ.

СТОЛЪ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Елена Молоховецъ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНІЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

180-ыя тысячи.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія Н. Н. Клобукова, Пряжка, д. № 3.
1901.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Кухня, это въ своемъ родѣ искусство, которое безъ руководства и, если нельзя исключительно посвятить ему нѣсколько времени, пріобрѣтается не годами, но десятками лѣтъ опытности, а этотъ десятокъ лѣтъ неопытности, иногда, очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ и, не рѣдко, приходится слышать, какъ впослѣдствіи, разстройство состоянія, а вслѣдствіе этого и различныя неудовольствія въ семейной жизни, приписываются большею частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вникнуть и заняться хозяйствомъ.

Предупредить эти дурныя послѣдствія или, по крайней мѣрѣ, сдѣлать шагъ къ уклоненію ихъ и есть прямая моя цѣль и самое искреннее желаніе, и если книга моя достигнетъ хотя половины желаемой мною цѣли и принесетъ пользу моимъ соотечественницамъ, то я буду совершенно счастлива и это будетъ самою лучшею наградою за труды мои.

Эту книгу составила я, исключительно, для молодыхъ хозяекъ, чтобы доставить имъ случай, безъ собственой опытности и въ короткое время, получить понятіе о хозяйствѣ вообще и чтобы тѣмъ пріохотить ихъ заниматься хозяйствомъ.

ЭТА КНИГА СОСТАВЛЕНА СЪ ТРЕМЯ ЦѢЛЯМИ:

Во 1-хъ, чтобы познакомить съ кухней и вообще хозяйствомъ самихъ хозяекъ. Для этого я собрала описаніе разныхъ запасовъ, необходимыхъ въ домашнемъ хозяйствѣ, какъ-то: печенья булокъ, сухарей, приготовленья варенья, домашнихъ напитковъ, разныхъ запасовъ овощныхъ и фруктовыхъ, соленія мяса, рыбы и пр.

Во 2-хъ, чтобы уменьшить расходы въ домашнемъ хозяйствѣ и дать возможность хозяйкамъ самимъ выдавать провизію изъ кладовой. Для этого я, во всѣхъ помѣщенныхъ мною кушаньяхъ, назначила, по возможности, точно опредѣленную пропорцію всѣхъ составныхъ частей ихъ, пропорцію на 6 человѣкъ, и, подъ описаніемъ каждаго почти кушанья, назначила реестръ выдачи, потому что, не имѣя передъ глазами реестра всего того, что входитъ въ составъ кушанья, не только хозяйка, но даже и поваръ, который исключительно тѣмъ занимается, не въ состояніи вдругъ припомнить всего, вслѣдствіе чего, впродолженіи цѣлаго утра до самаго обѣда, приходится, нѣсколько разъ, ходить въ кладовую, то за тѣмъ, то за другимъ, что, не говоря уже о томъ, что скоро наскучитъ, но и чрезвычайно затруднительно для самой хозяйки, а при свѣтской жизни даже и невозможно.

Въ 3-хъ, чтобы облегчить придумыванье ежедневныхъ обѣдовъ. Для этого составила я 800 обѣдовъ, которые раздѣлила на 5 разрядовъ, т. е. на 4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, сгруппировавъ въ каждомъ изъ нихъ обѣды одинаковой стоимости и 1 реестръ постныхъ обѣдовъ.

При составленіи этихъ реестровъ, я придерживалась тѣхъ припасовъ, которые, въ томъ мѣсяцѣ, легче достать, а слѣдовательно и дешевле. Пропорція кушаньевъ назначена на 6 человѣкъ, т. е. такая, при которой за обѣдомъ, состоящимъ изъ трехъ, иногда четырехъ кушаньевъ, можетъ быть вполнѣ сыто семейство, состоящее изъ 6-ти человѣкъ, разумѣется обыкновеннаго аппетита, такъ что эта пропорція, при четырехъ, пяти кушаньяхъ, можетъ быть достаточна и для 8 человѣкъ. Эту пропорцію можно уменьшить или увеличить по желанію: приготовляя, напр., обѣдъ на 3 человѣка, взять всего половину назначенной пропорціи; на 2 человѣка—$^1/_3$, на 1 человѣка—$^1/_6$ часть всего, на 9 или 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ полтора раза и т. д.

Присоединенъ также реестръ кушаньевъ, употребляемыхъ къ завтраку и къ закускѣ, а также назначенъ завтракъ для дѣтей, завтракъ и обѣдъ для служителей. Составленъ отдѣлъ постнаго стола, а также и отдѣлъ для гг. вегетарьянцевъ.

Цѣль этой книги та, чтобы доставить средство, при небольшомъ состояніи, при умѣренномъ расходѣ, не имѣя иногда отличнаго повара, имѣть постоянно хорошій, вкусный, здоровый и разнообразный обѣдъ. Достигнуть этой цѣли можно только благоразумною экономіей, т. е. своевременною покупкою и аккуратною выдачею провизіи; при этомъ нужна мѣра и вѣсъ не только одной провизіи, какъ то: мяса, масла, муки и проч., но даже и воды или молока. Эта мѣра, до сихъ поръ у насъ мало принятая, покажется странною, даже смѣшною и неудобоисполнимою, въ особенности для простого сословія, т. е. для нашей прислуги, по части поварской. Между тѣмъ, эта мѣра, при выдачѣ аккуратной пропорціи провизіи, назначенной въ книгѣ, необходима. Возьмемъ для примѣра, бульонъ.

Для приготовленія его на 6—8 человѣкъ надобно выбрать кострюльку, въ которой постоянно варятъ супъ, влить въ нее 6 полныхъ глубокихъ тарелокъ воды, положить 2—4 фунта говядины, смѣрить чистою, гладко отруганною палочкою, высоту воды, сдѣлать на палочкѣ знакъ, потомъ долить воды, варить бульонъ на легкомъ огнѣ, положивъ потомъ соли, кореньевъ и пряностей, по крайней мѣрѣ 3 часа; уварить его такъ, чтобы его было, передъ самымъ отпускомъ, столько, сколько назначено на палочкѣ. Такъ приготовленный бульонъ будетъ крѣпокъ, сколько можетъ быть отъ этого количества мяса. Между тѣмъ, часто случается иначе, а именно: берутъ говядину по пропорціи, льютъ воды безъ мѣры, накроютъ бульонъ крышкою, даютъ ему кипѣть на довольно сильномъ огнѣ; не задолго передъ

обѣдомъ оказывается, что бульонъ выкипѣлъ—что его мало, тогда подливаютъ воды, по глазомѣру, который, въ особенности простолюдина, часто обманываетъ. Вливая бульонъ въ суповую миску, оказывается, что бульона не 6 или 8 тарелокъ, а 12 и даже болѣе, изъ числа которыхъ 6 тарелокъ подаются на столъ, а остальныя остаются въ кухнѣ. Бульонъ, разумѣется, не вкусенъ, слабъ, если супъ съ крупами, то крупъ этихъ едва будетъ замѣтно.

Вслѣдствіе этого, если хозяйка и выдастъ на кушанье провизію по этой книгѣ, легко можетъ случиться, что кушанье будетъ не вкусно; не зная же настоящей причины этому, вина должна пасть на книгу, хотя совершенно несправедливо, поэтому и прошу, чтобы каждая хозяйка выбрала, хотя 2—3 кушанья и велѣла бы ихъ приготовить подъ своимъ надзоромъ, при соблюденіи всего, что сказано въ описаніи кушанья, и если бульонъ, приготовленный, какъ сказано выше, покажется ей довольно крѣпкимъ, по ея вкусу и ея состоянію, тогда она уже можетъ требовать отъ повара или кухарки, чтобы супъ былъ постоянно такъ крѣпокъ. Это предостереженіе можетъ относиться и ко всѣмъ прочимъ кушаньямъ, какъ напр., къ пирогамъ: на постное тѣсто назначено: 3 фунта крупичатой муки, а воды вмѣстѣ съ дрожжами, ровно 3 стак.; если воду влить по глазомѣру, то ее легко можетъ быть $3^1/_4$ или $3^1/_2$ стак. и въ такомъ случаѣ муки не достанетъ.

Желая приготовить небольшой обѣдъ или вечеръ, можно, по этой книгѣ, заранѣе вычислить приблизительно, сколько онъ будетъ стоить, соображаясь съ цѣнами мѣстности. Возьмемъ для примѣра питье, мороженое и желе изъ вина.

Лимонадъ.

Не менѣе $^1/_2$ ф. и не болѣе $^3/_4$ ф. сахара стоитъ	отъ	8 до	12 к. с.
2 лимона	»	» 8 »	10 » »
Слѣдовательно 6 стакановъ стоятъ	отъ	16 до	22 к. с.
» 30 » »	»	80 »	1 р. 10 » »

Питье клюквенное.

$^1/_4$ фунта клюквы стоитъ	отъ	2 к. до	2 к.
$^1/_2$—$^3/_4$ фунта сахара.	»	8 » »	12 »
Кто любитъ прибавить ванили.	на	— » »	5 »
6 стакановъ стоятъ	отъ	10 к. до	19 к.
30 » »	»	50 » »	95 »
90 стакановъ стоятъ	отъ	1 р. 50 к. до	2 р. 85 к.

Сливочное мороженое.

3 стакана цѣльн. молока или сливокъ, т. е. 1 бут. . .	отъ	10 до	20 к.
4 желтка	»	8 »	8 »

3/8 ф. сахара	отъ	6	до	6	к.
Ванили	»	—	»	5	»
Соли 3 фунта	»	5	»	5	»
Ледъ	»	—	»	—	»
Слѣдовательно форма мороженаго на 6 человѣкъ или 12 небольшихъ порцій будетъ стоить	отъ	34	до	44	к.
Форма мороженаго на 12 чел. или 24 порціи	отъ	68	до	88	»

Желе изъ вина.

3/4 ф. сахара кусками	отъ	12	до	12	к.
10—12 зол. желатина или рыбьяго клея	»	10—12	»	50—60	»
1—2 лимона	»	4	»	10	»
Отъ 1/4 до 1 1/2 стакана вина	»	10	»	50	»
	отъ	36—38	до	1 р.	32 к.
Слѣдовательно на 15 и 18 человѣкъ, будетъ стоить	отъ	76	до	2 р.	64 к.

Хозяекъ, желающихъ придерживаться выдачи провизіи, назначенной въ этой книгѣ, прошу имѣть въ своей кладовой:

Во 1-хъ, столовую, серебряную ложку.

Во 2-хъ, мѣдный или желѣзный гарнецъ, т. е. 1/4 ведра, а если можно и 1/2 гарница, и 1/4 гарница, что облегчитъ ихъ при выдачѣ молока, муки на булки и пр.

Въ 3-хъ, стаканъ средней величины, т. е. почти 2 1/4 вершка высоты. Такихъ стакановъ въ большой бутылкѣ отъ шампанскаго, т. е. въ 1/4 гарница, должно быть 3, въ 1 штофѣ—6—, а въ 1 гарницѣ, слѣдовательно, 12 стакановъ. Въ такомъ стаканѣ должно вмѣщаться ровно 1/2 фунта воды.

ОТДѢЛЪ I.

ПРИМѢЧАНІЕ. Для всевозможнаго облегченія молодыхъ хозяекъ, я прилагаю въ этомъ отдѣлѣ:

1) Таблицу мѣры и вѣса.
2) Таблицу приблизительныхъ цѣнъ различныхъ продуктовъ.
3) Общія правила относительно количества провизіи, на 6 человѣкъ.
4) Таблицу приблизительной продолжительности жаренья разныхъ продуктовъ въ печи.
5) Таблицу жаренья на плитѣ.
6) Таблицу приблизительной продолжительности варки различныхъ продуктовъ.
7) Таблицу мѣры соленья кушаньевъ.
8) Рисунокъ и разборъ вола, качества мяса и его вѣсъ.
9) Относительный вѣсъ разныхъ сортовъ мяса, въ половинѣ туши вола средняго размѣра.
10) Распознаваніе качества мяса.
11) Питательность воловьяго мяса.
12) Краткій перечень кушаньевъ изъ воловьей туши.
13) Экономическій разборъ нѣкоторыхъ крупныхъ кусковъ говядины.
14) Сбереженіе мяса.
15) Перечень разнородныхъ, основныхъ правилъ при приготовленіи кушаньевъ.

1. Таблица мѣры и вѣса.

1 фунтъ муки крупичатой . . .	равняется	3 стаканамъ.
1 ложка муки	=	$^1/_3$ стакана.
1 фунтъ картофельной муки . .	=	$2^1/_2$ стаканамъ.
1 фунтъ гречневой муки	=	$2^1/_2$ »
1 ложка масла	=	$^1/_8$ фунта.
1 фунтъ масла	=	8 ложкамъ.
1 ф. растопленнаго масла . . .	=	$1^3/_4$ стакана.
1 » ячневой крупы	=	$2^1/_3$ »
1 » гречн. крупной крупы. . .	=	$2^1/_8$ »
1 » манны	=	$2^1/_4$ »
1 » риса	=	2 »
1 » пшена	=	$2^1/_8$ »
1 » саго.	=	$2^1/_3$ »
1 » перловой крупы.	=	$2^1/_4$ »
1 » гречнев. мелкой крупы . .	=	$2^1/_4$ »
1 » смоленской крупы.	=	$2^1/_2$ »
1 » овсяной.	=	$2^3/_4$ »
1 » бѣлой фасоли	=	$2^1/_3$ »
1 » сушен. бѣлаго гороха . . .	=	$2^1/_8$ »
1 » зелен. сушен. горошка . .	=	$2^2/_3$ »
1 » чечевицы	=	$2^1/_8$ »
1 » миндалю	=	3
1 » коринки	=	3
1 » кишмишу	=	3
1 ф. мелкаго сахара	равняется	2 стаканамъ.
1 » сахара кусками	=	3 стак. или 32 кускамъ.

1 кусокъ сахара	=	1 лоту.
1 ф. сахарнаго песку	=	2¼ стак.
1 столовая серебр. ложка мелкаго сахара, ровно съ краями, безъ верха.	=	1 лоту или 1 куску.
1 ф. молотаго кофе	=	5 ст. легко насыпаннымъ.
1 » нежженаго кофе	=	2½ стак.
1 » вермишели ломаной. . . .	=	4½ »
1 » сметаны	=	1⅔ »
1 » бѣлой француз. булки. . .	=	2¼ булки 5-ти копѣечн.
если же черствой, то	=	2¾ »
16 мелко истолченныхъ, продажныхъ сухарей	=	1 стак.
1 стаканъ сухарей.	=	1 франц. 5-ти коп. булки.
1 » тертой булки . . .	=	½ француз. булки.
1 ф. чернослива	=	2½ стак.
1 » клюквы	=	2
1 » чисто перебран. смород. .	=	2¼ стак.
1 » клубники, вишни и проч. .	=	3 стаканамъ.
2 самые мален. муск. орѣха . .	=	1 золотнику.
2 чайныя ложки корицы. . . .	=	1 »
70 шт. гвоздики или 2 чайн. л. .	=	1 »
½ ведра муки, т. е. 1 гарн. . .	=	5 фунтамъ.
1 ф. варенья.	=	1¼ стак.
12 желтковъ	=	1 стак.
6 яицъ	=	1 »
2 толстые листочка желатина .	=	2 золотникамъ.
1 ф. тонкаго желатина.	=	170 листочкамъ.

2. Таблица приблизительныхъ цѣнъ различныхъ продуктовъ.

1 фунтъ Крупчатой муки 1-го сорта	6 коп.
» Крупчатой муки 2-го сорта	5 »
» Ржаной муки.	3½ »
» Гречневой муки	7 »
» Гречневой крупной, крупы желѣзнякъ	3½ »
» Гречневой средней	5 »
» Смоленской.	8 »
» Ячневой.	4½ »
» Ячневой, очищенной для кофе.	8 »
» Перловой крупы.	8 »
» Мелкой перловой крупы	20 »
» Маисовой муки, иначе кукурузной.	10 и 50 »
» Пшена или просса	4½ »
» Овсянки простой	4—5 »
» Финляндской овсянки.	12 »
» Шотландской	20 »
» Риса королевскаго	16 »
» Риса простого.	8 »
» Топіока.	30 »
» Саги натуральной	25 »

1 фунтъ	Саги поддѣльной	15 коп.
»	Картофельной муки	10 »
»	Манной крупы мелкой	8 »
»	Манной—крупной	20 »
»	Гороха простого	4 »
»	Горошка сушонаго	отъ 40 до 80 »
»	Бѣлой фасоли	10 »
»	Чечевицы	7 »
»	Соли кухонной	1½ »
»	Соли столовой пачка	8 »
»	Сахара колотаго	16 »
»	Сахара головою	15 »
»	Сахарнаго песку рафинада, лучшаго сорта	18 »
»	» » худшаго сорта	14 »
»	Патоки сахарной, красной	12 »
»	Патоки картофельной, бѣлой	20 »
»	Меда простаго, краснаго, изъ цвѣтовъ гречихи	20 »
»	Меда изъ сборныхъ цвѣтовъ	40 »
»	Меда липецъ	50 »
»	Чая общеупотребительнаго	отъ 1 р. 60 к. до 2 р. 40 »
»	Ссыпнаго чая	1 » 60 »
»	Кофе	отъ 50 до 70 и дороже »
»	Цикоріи	6 »
»	Какао	1 р. 80 »
»	Шоколада	отъ 60 к. до 1 р.
»	Ломанаго, лучшаго сорта, шоколада	50 коп.
»	Миндаля сладкаго	40 »
»	Миндаля горькаго	60 »
»	Изюма синяго	40 »
»	Изюма кишмишъ	16 »
»	Коринки	15 »
»	Чернослива французскаго	35 »
»	Шепталы	16 »
»	Сушеныхъ яблоковъ	20 »
»	Сушеныхъ грушъ	25 »
»	Варенья сахарнаго	25 »
»	Макаронъ простыхъ	9 »
»	» лучшихъ	11 »
»	» отборныхъ	14 »
»	Вермишеля	10 »
»	» звѣздочками	15 »
¼ фунта	Англійскаго перца	8 »
»	Простаго перца	8 »
»	Лавроваго листа	15 »
»	Кардамона	1 р. — »
1 фунтъ	Корицы	20 »
»	Гвоздики	20 »
»	Ванили	5 » — »
»	Мушкатнаго орѣха	40 »
1 мушкатный орѣхъ		5 »

1 лимонъ	4—6	коп.
1 фунтъ Сарентской горчицы	40	»
» Масла русскаго	35	»
» » чухонскаго	40	»
» » сливочнаго	50—80	»
» » прованскаго	60	»
» » горчичнаго	40—50	»
» » подсолнечнаго	18	»
» » маковаго	50	»
» » орѣховаго	40	»
Десятокъ яицъ	20—80	»
1 бут. Молока цѣльнаго	8—10	»
» » снятаго	4— 5	»
» Сливокъ худшихъ	15—20	»
» » среднихъ	20—30	»
» » сбивныхъ	40—60	»
1 фунтъ Сметаны	20—25	»
» Творога	6— 8	»
» Клюквы	5	»
» Брусники моченой	10	»
» Брусничнаго варенья-салата	12—16	»
» Кислой салатной капусты	10	»
» Простой кислой капусты	3	»
» Грибовъ маринованныхъ	20	»
» Груздей маринованныхъ	15—20	»
» Сыра швейцарскаго	60	»
» » пармезана	90	»
» » зеленаго	1 р. 60	»
» » русскаго мещерскаго	30	»
» » честера русскаго	30	»
» » » заграничнаго	75	»
» » бри	40	»
» » русскаго, низшаго сорта	20	»
» » » швейцарскаго	40	»
» » тильзитскаго	25	»
» » бакштейнъ	25	»
» » камамберъ русскаго	25	»
» » » заграничнаго	75	»
» » лимбургскаго	30	»
» » литовскаго-Брохотскаго	85	»
» » рокфоръ русскаго :	15	»
» » » заграничнаго	1 р. 20	»
» Рыбьяго клея	5 » 50	»
» Желатина	1 » 40	»
» Визиги	1 » 40	»
Сухія дрожжи, на 2 фунта муки на	1	»
Франкфуртскій порошокъ, пачка въ $7^1/_2$ чайн. ложк.	15	»
1 фунтъ Вырѣзки 1-го сорта	60—80	»
» » 2-го »	40	»
» Ростбифа	22	»

1 фунтъ Говядины 1-го сорта	17	коп.
» » 2-го »	15	»
» » 3-го »	13	»
» Телятины задней четверти	отъ 20—30	»
» » передней лопатки	15—20	»
» Котлетной части	12—25	»
Одна телячья котлетка	12—30	»
1 фунтъ Грудинки	10—12	»
» Свинины свѣжей	12	»
» » копченой, сырой	35	»
Свиная котлетка	13—15	»
Рябчикъ Архангельскій	40	»
» Олонецкій	25	»
Тетерка	35—45	»
Курица	45—65	»
Молодая	40	»
Цыпленокъ	40	»
Каплунъ	90—1 р.	»
Пулярдка	75	»
Утка домашняя	70	»
Куропатка бѣлая	30	»
Индѣйка	отъ 1 р. 25—3 р.	»
Гусь съ потрохами	1 р. 25	»
Гусь безъ потроховъ	75	»
1 фунтъ Гребешковъ	60	»
Картофель лѣтомъ на возахъ мѣшокъ	1 р. —	»
» зимою на возахъ мѣшокъ	1 р. 75	»
Частями въ лавкѣ: 1/2 осьмушки или 2 1/2 ф.	4	»
1 осьмушка или 5 ф.	8	»
Лукъ рѣпчатый, одна маленькая мѣрка	7	»
1 фунтъ Лука шарлота	20	»

Цѣна рыбамъ, судя по времени года:

1 фунтъ Стерляди	15—25	коп.
» Лососины	35—40	»
» Осетрины	30—35	»
» Семги свѣжей	30—35	»
» Семги соленой	50—1 р.	»
» Сига свѣжаго	20	»
» Сига копченаго	40—50	»
» Щуки	8	»
» Судака	10—12	»
» Окуней	10—15	»
Десятокъ Корюшки	6—10	»
» Салакушки	4— 5	»
» Ершей	12—33	»
Хлѣба ржанаго, простаго, чернаго	2	»
» побѣлѣе	2 1/2	»
» еще побѣлѣе	3	»
» такъ называемаго «ситникъ»	6	»

1 фунтъ	Крахмала пшеничнаго	15	коп.
»	Синьки	60	»
»	Мыла	10	»

3. Общія правила относительно количества провизіи, на 6 человѣкъ.

1) Для каждаго домашняго, мяснаго супа, надо брать говядины отъ $1^1/_4$ до 3 фунтовъ.

2) Для каждаго основного бульона берется 1 луковица и $^3/_4$ ф. кореньевъ: моркови, петрушки, селлерея и порея.

3) Для спеціальнаго бульона прибавляется кромѣ того, еще по фунту овощей, а именно: или по 1 фунту свѣжей капусты, или по 1 фунту свѣжей капусты и брюквы; или по 1 фун. свѣжей капусты, брюквы, спаржи, свѣжаго нелущенаго горошка и цвѣтной капусты, или по 1 фун. селлерея вмѣстѣ съ зеленью и т. п.

4) На каждый супъ — пюре, кромѣ $^3/_4$ фун. основныхъ кореньевъ и 1 луковицы берется еще 2 фун. неочищенныхъ овощей, изъ которыхъ долженъ быть сваренъ супъ, какъ-то: 2 ф. картофеля, моркови, брюквы или 2 ф. всего этого вмѣстѣ взятаго.

5) На лейзонъ супа или соуса берется 2 желтка и по $^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ.

6) На гороховый супъ — пюре берется $^1/_2$ фун. основныхъ кореньевъ и 1—$1^1/_2$ фунта гороха.

7) На супъ изъ чечевицы, $^1/_2$ фун. основныхъ кореньевъ и $1^1/_2$ фун. чечевицы.

8) На кислые щи берется по $^1/_2$ ф. основныхъ кореньевъ, $1^1/_2$ фун. кислой капусты и по 3—4 суш. грибка.

9) На котлеты берется по $1^1/_2$ ф. мягкой говядины.

10) На жаркое берется по 3 ф. говядины или телятины безъ костей, отъ толстаго куска, а также по 3 фун. куръ, цыплятъ, дичи, рыбы и проч. Мозговъ изъ одной бычачьей головы.

11) На пироги, на каждый фунтъ муки берется 2 золот. сухихъ дрожжей и 1 стаканъ воды.

12) На тѣсто для варенниковъ, колдуновъ, пельменей, лазанокъ, ватрушекъ, пышекъ, оладій, хвороста, берется по 1 фун. муки.

13) На блинчики (20 блиновъ) берется по бутылкѣ, т. е. по 3 стакана молока или воды и по 2 стак. муки, т. е. по $^2/_3$ фун.

14) Масла на цѣлый день, на завтракъ и обѣдъ, на 6 человѣкъ, выдается по $^1/_2$ фунта, за исключеніемъ, если готовятся русскіе блины, варенники съ творогомъ, или разварная рыба съ картофелемъ, масломъ и яйцами, на что надо прибавлять отъ $^1/_3$ до $^1/_2$ ф. масла.

15) На бульонъ съ крупами выдается по $^1/_4$ ф. крупъ, т. е. по $^1/_2$ стакана.

16) На молочный супъ на 2 бутылки молока, берется также по $^1/_2$ стакана крупъ, но если супъ или каша, будучи сварены, могутъ простоять на плитѣ, въ тепломъ мѣстѣ, часа три, то можно засыпать не по $^1/_2$ а по $^1/_4$ стакана, иначе супъ превратится въ жидкую кашу, а жидкая каша въ густую.

17) На пудинги изъ крупъ на 6 челов., берется по $^1/_2$ ф. крупъ.

18) На крутую гречневую кашу берется по $1^1/_2$ ф.

19) На разсыпчатую смоленскую кашу берется по 1 фунту.

20) На самостоятельный соусъ изъ щавеля или шпината съ самымъ легкимъ гарниромъ берется на 6—8 челов., до 6 фунтовъ неочищенной еще отъ земли зелени. Если же гарниръ мясной—то достаточно 3 фунтовъ. На щи берется по $1^1/_2$ ф.

21) На самостоятельный соусъ изъ свеклы, моркови, брюквы, лука, съ легкимъ гарниромъ, берется по 3 фун.

22) Если же всѣ эти соуса подаются, какъ гарниръ, къ котлетамъ, рулету, къ разварной говядинѣ, то достаточно всего половинную пропорпію, т. е. по 1 1/2 фунта.

23) На кисели берется по фунту клюквы, красной смородины и по 3/4 стак. картоф. муки.

24) На компоты выдается по 1 ф. яблокъ, 1/2 ф. чернослива и 1/2 ф. сахара.

25) На воздушный, яблочный пирогъ или кремъ необходимо 1 1/2 ф. сырыхъ яблокъ. Протирать испеченыя, горячими.

26) На воздушный пирогъ изъ густаго, домашняго варенья, берется по 1 1/4 стак. варенья и по 4 бѣлка.

27) На желе и бланманже—на 4 стак. жидкости берется 10—12 листочковъ желатина, т. е. 10—12 золотн. и отъ 1/2 до 3/4 ф. сахара.

28) На муссъ, на 3 стакана жидкости полагается по 7 зол. желатина.

29) На мороженое, на 6 человѣкъ, берется 1 бутылка цѣльнаго молока или жидкихъ сливокъ, 4 желтка и отъ 3/8 до 4/8 ф. сахара.

30) Шоколаду на 6 чашекъ, полагается отъ 1/8 до 1/4 фун. на 1 1/2 бутылки жидкихъ сливокъ или молока.

31) Какао. На чашку берется по чайной ложечкѣ какао, по 2 чайныя ложечки мелкаго сахара, по 1/2 чашки кипятка и по 1/2 чашки сыраго молока.

32) Кофе. На три части смолотаго кофе берется 1 часть цикорія и затѣмъ на каждую чашку кофе кладется по чайной ложечкѣ этой смѣси.

33) Чаю засыпаютъ, по чайной ложечкѣ на 4 человѣка.

34) Хлѣба чернаго полагается по 1/2 ф. на человѣка, въ деревняхъ для крестьянъ—по 3 фунта.

35) Соли, на господскій столъ, идетъ по 2 фунта въ недѣлю.

36) Приготовляя тѣсто для булокъ или пирожнаго берется спецій, на каждый фунтъ муки:

Кардамона по 10 зер.

Лимоннаго и розоваго масла по 5 капель.

Ванили—по 1/2 вершка.

37) На хлѣбный тортъ, въ 5 яицъ и 1/2 стакана сухарей изъ чернаго хлѣба, берется по 1/2 чайной ложечки корицы и по 3 гвоздики.

38) На 5 желтковъ бисквитнаго пирога берется цедры и сока съ 1/2 лимона.

39) Изъ 2 фун. неочищенной еще малины, какъ напр. на парфе, выходитъ, когда она будетъ вычищена и протерта, 1/2 фунта ягоднаго пюре.

40) Орѣховой массы выходитъ 1/2 ф. изъ 1 фунта неочищенныхъ, грецкихъ орѣховъ.

4. Табяица приблизительной продолжительности жаренья разныхъ продуктовъ, въ печи.

Примѣчаніе. На вертелѣ жарится все на 1/4 или на 1/2 часа долѣе, чѣмъ въ печи. Для жаренья каждаго фунта мяса, въ печи, полагается, вообще, по 1/4 часа, напр.

	час.	мин.
1) Ростбифъ въ 16 ф. жарится	4	—
» не кровянистый—меньше.		
2) Мягкій кусокъ говядины въ 4—5 ф. жарится.	1 1/4	—
3) Телятины задняя четверть въ 10—15 ф. . .	2 1/2—3	—
» » » » 4— 5 » . .	1—1 1/4	—

4)	Баранины задняя четверть	1½—2	—
5)	Окорокъ копченый въ тѣстѣ	2—3	—
6)	Глухарь молодой	около 1	—
	» старый	» 1	30
7)	Тетерка молодая	» —	30
	» старая	» 1	—
8)	Индѣйка, откормленная, большая, фаршированн.	» 3	—
	» нефаршированная	» 2	¾
9)	Утка домашняя	» 2	—
10)	Пулярдка	» 1	30
11)	Курица старая	» 1	30
	» молодая	» 1	—
12)	Гусь	» 3	—
13)	Поросенокъ	» 2	—
14)	Заяцъ въ духовой жаркой печи	» 1	15
15)	Рыба пѣльная печется въ печи	» —	30—40
16)	Пироги	—	30
17)	Пироги съ рыбой	1	—
18)	Пирожки	—	20
19)	Куличи	2	—
20)	Булки	1	—
21)	Пудинги въ духовой печи	—	30
22)	Воздушные пироги	—	10
23)	Бабушкины прянички	—	7
24)	Торты	—	45

5. Таблица жаренья на плитѣ

		мин.
1)	Котлеты, на мѣдномъ, вылуженномъ противнѣ	11—15
2)	Бифстекъ на сковородкѣ	7—10
3)	Клопсъ въ кастрюлькѣ	30—40
4)	Зразы	30—40
5)	Рябчики въ кастрюлѣ	20—30
6)	Цыплята	30—40
7)	Куропатки	40—45
8)	Мелкая дичь	15—20
9)	Голуби старые	20—30
10)	» молодые	15
11)	Жаворонки	8
12)	Мелкая рыба и крупная разрѣзанная кусками	15
13)	Блинчики	2—3
14)	Вафли	5—6
15)	Пирожки, жареные въ фритюрѣ	5—7
16)	Хворостъ	2—3

6. Таблица приблизительн. продолжительн. варки различн. продуктовъ.

(При хорошемъ топливѣ и большомъ огнѣ).

Примѣчаніе. Время варки считается отъ минуты закипанія.

		час.	мин.
1)	Вода и молоко, въ количествѣ 3—4 бутылокъ, закипаетъ въ мѣдной кастрюлькѣ, черезъ	—	10—12
	Въ маленьк. жел. кастрюлькѣ, на бензин. канфоркѣ. зак. въ	—	6

	час.	мин.
Въ фаянсовой чашечкѣ, на спиртовой канфоркѣ въ	—	3
2) Бульонъ обыкновенный варится	3—4	—
3) Бульонъ американск., безъ воды, герметически закупорен.	4—5	—
4) Бульонъ американск., съ водою, не герметич. закупорен.	1	—
5) Каждая рыба въ ухѣ опускается въ кипятокъ и варится въ (смотря по ея толщинѣ).	—	15—30
6) Говядина бульи варится	3—3½	—
7) Солонина, опущенная въ холодную воду	4	—
8) Телячьи ножки	3	—
9) Баранина варится	2	30
10) Свинина варится	3—4	—
11) Курица	1½—2	—
12) Цыплята	¾—1	—
13) Утки	1½—2	—
14) Раки варятся	—	15
15) Картофель, очищенный, опущенный въ кипятокъ варится на большомъ огнѣ, послѣ чего долженъ постоять съ 10 минутъ, на краю плиты	—	20
16) Картофель, очищен. и опущен. въ холодную воду, варится	—	30
17) Морковь, рѣпа, брюква, петрушка варятся	1	—
18) Цвѣтная капуста, опущенная въ кипятокъ, варится	—	15—20
19) Спаржа	—	15—30
20) Простая свѣжая капуста	1	—
21) Кислая капуста	2	—
22) Турецкіе бобы	2	—
23) Зеленый сушеный горошекъ	1	—
24) Кольраби	1	—
25) Шпинатъ и щавель	—	10
26) Простые пудинги варятся въ формѣ	1	—
27) Плумъ-пудингъ варится въ салфеткѣ	4	—
28) Варенники, колдуны и пр. опускаются въ кипятокъ и варятся, пока не всплывутъ на верхъ	—	15
29) Макароны и вермишель, опущенные въ кипятокъ, варятся	—	30
30) Манная крупа, всыпанная въ кипятокъ, варится	—	5
31) Смоленская крупа, опущенная въ кипятокъ, варится	—	10
32) Рисъ	1	—
33) Саго	—	30
34) Ячневая варится	—	30
Ее надо опускать не въ кипящее молоко, а только въ тепленькое, она тогда скорѣе развариается. Черезъ полчаса отставить, чтобы не кипѣла больше, но и не остыла.		
35) Овсянка простая. Перемыть, опустить въ холодную воду, варить.	1	—
Если надо протереть, то лучше горячую.		
36) Овсянку шотландскую и финляндскую, не промывая, опускаютъ въ холодную воду и варятъ	1	—
37) Перловая крупа варится	1	—
38) Гречневая каша-размазня варится	—	30
39) Крутая гречневая варится на парѣ	2	—

	час.	мин.
40) Молоко заваривается съ желтками, для мороженнаго, въ . . Какъ только пойдетъ сильный паръ, тотчасъ отставить, мѣшая, чтобы не вскипѣло.	—	10
41) Яйца въ смятку, опущенныя въ кипятокъ, варятся	—	2½
42) Яйца въ мѣшечкѣ	—	4—5
43) Яйца въ крутую варятся.	—	8—10
44) Чернослив, предназначенный для компота, обдается кипяткомъ, накрывается крышкою, черезъ часъ кладется въ легкій сиропъ варится.	—	30
45) Сладкія яблоки, предназначенныя для компота, опускаются въ кипящій сиропъ и варятся.	—	15—20

7. Таблица мѣры соленья кушаньевъ.

1) На каждую бутылку, т. е. на 3 стакана бульона предназначеннаго уже для отпуска, кладется соли по ½ чайной ложечки, слѣдовательно, беря рыбу на уху, надо натирать ее солью, по ½ чайной ложкѣ, на каждые 3 стакана ухи.

2) На соленую волу, приготовленную для варки въ ней колдуновъ, варенниковъ, макаронъ, лазанокъ, овощей, рыбы берется, на каждые 3 стакана воды, по полной чайной ложечки соли.

3) На каждый фунтъ муки, предназначенной на тѣсто для варенниковъ, лапши, пироговъ, берется по чайной ложечки соли. Въ сладкіе же пироги, при сахарѣ, кладется только по ¼ чайной ложечки.

4) Въ сладкій пудингъ изъ крупъ или муки кладется на 6 челов., т. е. на ½ ф. крупъ, по ¼ чайной ложечки соли, которая увеличиваетъ собою сладость сахара.

5) На каждый фунтъ гречневой крупы, для крутой гречневой каши, кладется по полной чайной ложечки соли.

6) На мороженое, на 6 чел., т. е. на маленькую форму, сыплется, въ мелко наколотый ледъ, по 3 ф. простой соли, а на большую форму—по 5 ф.

7) На каждый фунтъ мяса для котлетъ, на жаркое—говядину, телятину, поросенка, на каждый фунтъ домашнихъ птицъ и дичи берется по ½ чайной ложечки соли, которою и натирается сырое мясо передъ жареньемъ его; въ фаршъ для котлетъ кладется внутрь.

8) Каждый фунтъ рыбы, приготовленной для жаренья, натирается чайною ложечкою прожженой соли.

9) На соусъ изъ моркови и пр. кореньевъ берется, на каждый фунтъ ихъ, по ½ чайной ложечки соли, по ¼ чайной ложечки сахара и по ложкѣ масла.

8. Рисунокъ и разборъ вола, качества мяса и его вѣса.

Приложенный рисунокъ даетъ понятіе о томъ, какъ называется каждая часть вола, которая часть лучше, которая хуже и какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

Говядина дѣлится на 1-й сортъ, самый лучшій, 2-й, 3-й и 4-й сортъ. — Въ длину вола, т. е. отъ шеи къ хвосту, мясо дѣлается все лучше, сочнѣе, жирнѣе и вкуснѣе, а также дѣлается лучше и сочнѣе отъ низа туловища къ верху, такъ что. вдоль всего почти позвоночнаго хребта, идетъ наружная и внутреная вырѣзка, утолщающаяся къ серединѣ туловища и которая, если вырѣзывается, то представляетъ мягкую, безкостную, жирную часть, употребляемую на бифстексъ или на самое лучшее жаркое. Если же не вырѣзывается, то въ соединеніи, со смежнымъ мясомъ

представляетъ лучшій, сочный кусокъ говядины для варенаго мяса, — бульи, для жаренаго и тушонаго.

Чѣмъ ниже мясо къ ногамъ и ближе къ головѣ, тѣмъ оно студенистѣе, такъ что губы, въ головѣ вола и ноги къ копытамъ, составляютъ уже своеобразное, совершенно студенистое мясо, которое начинается исподволь отъ зарѣза, т. е. отъ начала головы, а въ ногахъ, ниже колѣнъ и до копытъ, вслѣдствіе чего изъ нихъ и приготовляется студень, а изъ телячьихъ головъ и ножекъ—заливное.

Къ 1-му, т. е. лучшему сорту, а, слѣдовательно, и самому дорогому, принадлежатъ слѣдующія части:

Вырѣзка 1-й сортъ, при ростбифѣ. Эта внутреная вырѣзка окружена, въ этомъ мѣстѣ, около-почечнымъ, внутреннимъ жиромъ. Идетъ на самый лучшій бифстексъ, за который платится по 60 и даже по 80 коп. за фунтъ.

2) **Краевая вырѣзка 2-го сорта**, надъ тонкимъ филеемъ и тонкимъ краемъ. Вырѣзанная продается на бифстексъ и жаркое по 40 коп. за фунтъ. Будучи оставлена при тонкомъ краѣ, она составляетъ *антрекотъ* или худшій ростбифъ и который очень невыгоденъ. Гораздо лучше, купивъ этотъ весь кусокъ, вырѣзку отдѣлить для бифстекса, кусокъ мякоти для жаркого, а мясо, при костяхъ, употребить на супъ, но не на чистый бульонъ.

3) **Тонкій филей** находится между тонкимъ краемъ и ростбифомъ, идетъ угломъ съ 1 ребромъ и 3 позвонками. Въ верхней ея части находится также вырѣзка 2-го сорта, которая заложена по позвоночнику, поверхъ реберъ. Тонкій филей съ вырѣзкою доставляетъ прекрасное жаркое.

Если же вырѣзку вырѣзать на бифстексъ, то остальную часть можно употребить только на супъ, но не на чистый бульонъ.

4) **Ростбифъ** находится между тонкимъ и толстымъ филеемъ, представляетъ самую дорогую часть мясной туши, потому что содержитъ въ себѣ двѣ вырѣзки: одну *внутреную* 1-го сорта, самую дорогую, по 60 коп. за фунтъ, а другую *наружную*, называемую затылочною, по 40 коп. за фунтъ, разумѣется отъ черкасскаго, самаго лучшаго вола.

Это самая жирная часть вола.

Изъ этого ростбифа, вѣсомъ отъ 12 до 30 фунтовъ, смотря по величинѣ вола, приготовляется самое лучшее жаркое. Такое жаркое подается на большихъ обѣдахъ или въ большой семьѣ цѣликомъ.

5) **Толстый филей** находится между ростбифомъ и огузкомъ. Заключаетъ переднія кости таза и крестца. Чрезвычайно цѣнная часть мясной туши, также съ кускомъ вырѣзки. Весь кусокъ, вмѣстѣ взятый, можно употребить, цѣликомъ, на жаркое, какъ ростбифъ.

6) **Огузокъ—середина**. Такъ называется задняя часть туши, за толстымъ филеемъ. Въ немъ уже нѣтъ вырѣзки. Идетъ на самое лучшее бульи, а слѣдовательно и на бульонъ.

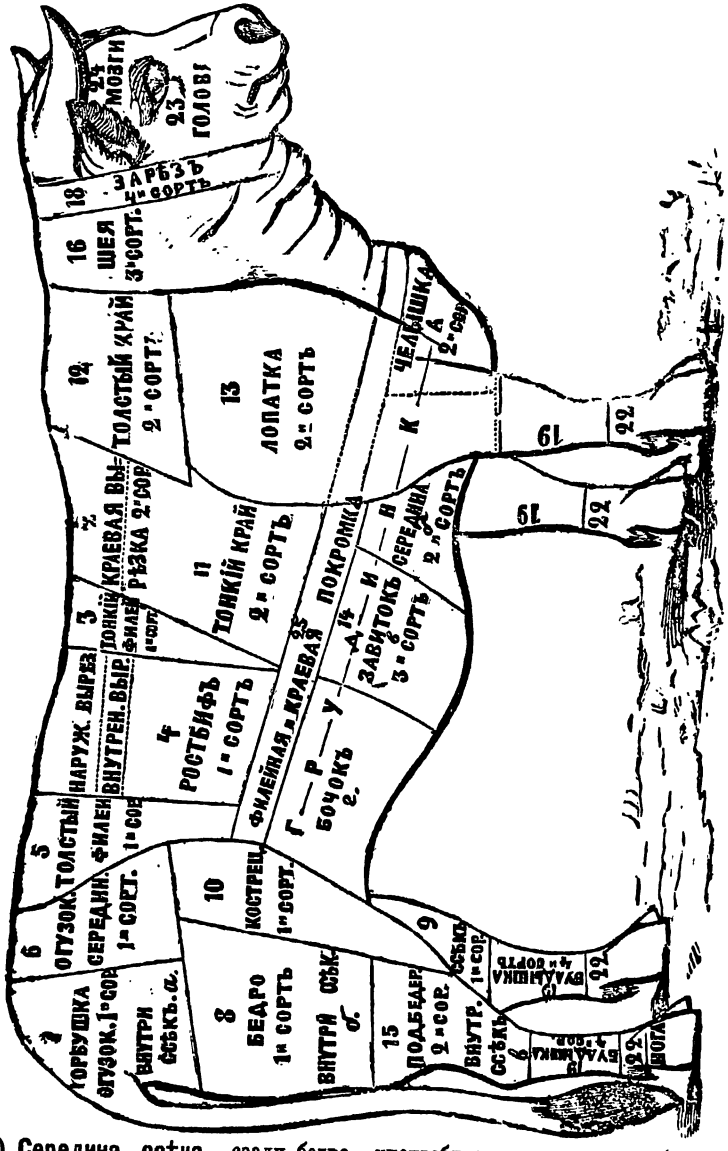
7) **Горбушка огузка**, какъ болѣе мягкая и цѣнная, употребляется исключительно на кусокъ разварной говядины, называемой *бульи*, а слѣдовательно и на чистый бульонъ. Кромѣ этого можно употребить и на тушоное жаркое.

Огузокъ оканчивается хвостомъ, который отрѣзывается и изъ него приготовляется супъ изъ хвостовъ, но и каждый бульонъ дѣлается вкуснѣе, если къ говядинѣ, которая въ немъ варится, прибавлять по фунту хвоста, который продается сравнительно дешевле.

8) **Бедро** лежитъ книзу отъ огузка и толстаго филея, это самая лучшая часть мяса для чистаго, крѣпкаго бульона.

9) **Ссѣкъ** находится съ внутренней стороны задней ноги и дѣлится на 3 части.

а) **Верхняя часть**, за огузкомъ, составляетъ **ссѣкъ горбушку**, употребляемую исключительно на тушоное жаркое. Кости же на всякій супъ. Горбушку можно узнавать по округленной формѣ мяса, покрытой кожицей.



б) **Середина ссѣка**, сзади бедра, употребляется на жаркое, битки, зразы, клопсъ, кости же съ окружающимъ ихъ мясомъ, на бульонъ.

в) **Нижняя часть ссѣка**, сзади подбедерка, употребляется на котлеты и супъ. Смотрѣть, чтобы не прирубливали къ нему верхней части булдышки, принадлежащей къ 4-му сорту.

10) **Кострецъ** рядомъ съ бедромъ, но ближе къ головѣ. Совсѣмъ нежирная, мясная часть. Идетъ на зразы, клопсъ, на рубленыя котлеты, кости съ мясомъ на супъ.

Ко 2-му сорту мяса принадлежатъ слѣд. части:

11) **Тонній край** съ 6 ребрами и соотвѣтственными позвонками. Находится между тонкимъ филеемъ и толстымъ краемъ. Считается лучше толстаго края, потому что къ нему прилегаетъ уже краевая вырѣзка, 2-го сорта, которая находится, по позвоночному хребту, поверхъ реберъ.

Не будучи вырѣзана, она составляетъ съ ребрами тонкаго края, такъ называемый **антрекотъ**, употребляемый для худшаго ростбифа, но который не выгоденъ, потому что въ немъ много реберъ и костей вообще. Купивъ большой кусокъ этой части, лучше отдѣлить вырѣзку на бифстексъ или жаркое, а все остальное употребить на супъ, но не на бульонъ.

12) **Толстый край.** Находится между тонкимъ краемъ и шеею, съ 5 ребрами и 5 позвонками. Идетъ на кислые супы и развѣ на небольшіе куски жаркаго или битки. Его можно отличить отъ тонкаго края только тѣмъ, что замѣтна, срѣзанная съ него, передняя лопатка. Какъ при тонкомъ, такъ и при толстомъ краѣ надо смотрѣть, чтобы не прирѣзывали къ нимъ краевой покромки, принадлежащей къ 4-му сорту мяса.

13) **Лопатка** идетъ отъ толстаго края и до булдышекъ, составляя всю переднюю ногу отъ ея начала, сверху. Эта часть вообще, хотя по суповому мясу и хороша, но не жирна, поэтому и относится ко 2-му сорту и употребляется только на всевозможные супы и лѣнивые щи. Также смотрѣть, чтобы не прирѣзывали къ ней верхнюю часть булдышки, принадлежащей къ 4-му сорту мяса.

14) **Грудинка.** Находится подъ лопаткою, начиная отъ шеи и до кострецa. Дѣлится на 4 части:

а) Самая лучшая часть—передняя, называемая «**челышко**» и

б) Вторая часть, называемая **середина грудинки**, употребляются на кислые супы и щи. Мясо очень вкусное съ твердымъ жиркомъ и хрящиками, которое и подается во щахъ.

в) Третья, еще худшая часть, называется «**завитокъ**» и принадлежитъ къ 3-му сорту.

г) Четвертая, самая худшая, называется «**бочекъ**», принадлежитъ къ 4-му сорту.

15) **Подбедерокъ**, ниже бедра 1-го сорта. Въ немъ много костей и сухожилій, но изъ него все же выходитъ хорошій бульонъ и замѣняетъ отчасти бедро.

Къ 3-му сорту принадлежатъ слѣд. части:

16) **Шея.** Чѣмъ ближе къ туловищу и къ верху, тѣмъ мясо ея лучше. Ее можно только варить на самый простой супъ. Затылокъ употребляютъ на колбасу итальянскую.

17) **Завитокъ**—третья, худшая часть грудинки. Содержитъ въ себѣ значительную часть брюшныхъ оболочекъ, употребляется на варево, въ самыя бѣдныя хозяйства.

Къ 4-му сорту принадлежатъ слѣд. части:

18) **Зарѣзъ.** Онъ составляетъ переднюю часть шеи. Употребляется въ рабочія артели, на варево.

19) **Булдышки, называемыя также голяшкой и рулькой.** Двѣ заднія находятся между ногой и подбедеркомъ съ одной стороны и ссѣкомъ съ другой. Двѣ переднія, между ногой и передними лопатками. Состоятъ изъ сплошныхъ костей и сухожилій и употребляются на супъ.

20) **Бочекъ**, самая худшая, четвертая часть грудины. Представляетъ собою мясной лоскутъ, безъ костей. Идетъ на варево, въ самыя бѣдныя семейства.

21) **Филейная и краевая покромка**. Первая составляетъ нижнюю часть ростбифа, а вторая нижнюю часть тонкаго края. Это полоса мяса идетъ—вдоль, начиная отъ шеи и до кострецa, она отрѣзывается, такъ какъ по этой полосѣ туши, вытягиваются внутренности вола, что придаетъ ей и дурной вкусъ и запахъ, такъ что почти никуда не годится.

Слѣдующія части продаются по штучно, не по вѣсу.

22) **Ноги и губы** употребляются на студень, для бѣднѣйшаго класса людей.

23) **Голова воловья** употребляется на студень, для бѣднѣйшаго класса людей и для прислуги.

24) Въ ней **мозги**. Варятъ ихъ и жарятъ, употребляютъ также на фаршъ въ пирожки.

25) **Языкъ** не жарятъ, подается только вареный, какъ горячимъ, такъ и холоднымъ; его солятъ, коптятъ и употребляютъ на колбасы.

26) **Почки** употребляютъ на разсольникъ и въ соусъ. Почечный жиръ считается самымъ лучшимъ и употребляется въ **колдуны**, котлеты, зразы и т. д.

27) **Печенка**. Ее жарятъ.

28) **Ливеръ**, т. е. легкія и сердце употребляются для начинки пироговъ и на варево для бѣднѣйшаго класса людей.

29) **Рубцы** употребляютъ на супъ и соусъ.

30) **Бычачій хвостъ** на супъ.

31) **Мозги изъ воловьихъ костей**. Вынимаютъ изъ позвоночной хребтовой кости и употребляютъ въ англійскіе пудинги, въ плумъ-пудингъ и на помаду.

32) **Сало** вытапливается на фритюръ.

33) **Сердце** идетъ на варево и холодное для бѣднѣйшаго класса людей.

34) **Уши и копыта** употребляются на варку клея.

35) **Кишки** на обертку колбасъ.

36) **Рога** на гребни, а концы ихъ на пуговицы.

37) **Кожа** идетъ на выдѣлку сапожнаго товара.

38) **Кровь** употребляется для поливки корней деревьевъ и для производства альбумина.

9) Относительный вѣсъ разныхъ сортовъ мяса, въ половинѣ туши вола, средняго размѣра.

Части 1-го сорта:

Ростбифъ	16 ф.
Толстый филей	14 »
Тонкій филей, уголъ съ 1 ребромъ и 3 позвонками	10 »
Оба куска огузка	23 »
Бедро	18 »
Кострецъ	10 »
Сѣкъ, *всѣ 3 части вмѣстѣ взятыя*	28 »
Тонкій край—антрекотъ	20 »
Всего	139 ф.
или	3 пуд. 19 ф.

Части 2-го сорта:

Толстый край	28 ф.
Лопатка	30 »
Грудинка середина	16 »
» челышко	7 »
Подбедерокъ	6 »
Всего	89 ф.
или	2 пуд. 9 »

Части 3-го сорта:

Шея	27 ф.
Завитокъ грудинки	20 »
Всего	47 ф.
т. е.	1 пудъ 7 »

Части 4-го сорта:

Зарѣзъ	5 ф.
Булдышки	4 »
Бочекъ	6 »
Филейная покромка	$4^1/_2$ »
Краевая покромка	$^1/_2$ »
Всего	25 ф.
Итого	7 п. 20 »

Въ цѣломъ волѣ, слѣдовательно, 15 пудовъ.

10) Распознаваніе качества мяса.

Надо стараться брать всегда самую свѣжую провизію, слѣдовательно и свѣжее мясо, которое, по опредѣленію Ледзеби, узнается слѣдующимъ образомъ:

Хорошая, свѣжая говядина должна быть:

1) «Ни блѣдно-алаго, ни насыщенно-краснаго цвѣта, потому что первый служитъ признакомъ болѣзни, а второй указываетъ, что животное не было убито, а умерло съ сохраненіемъ всей крови, или что оно страдало острой лихорадкой.

2) Хорошее мясо должно имѣть лишь незначительный или даже вовсе не имѣть запаха и при томъ запахъ его не долженъ быть непріятный, потому что больное мясо отличается тошнотворнымъ, трупнымъ запахомъ, а иногда даже пахнетъ лѣкарственными снадобьями. Запахъ этотъ легко различается послѣ того, какъ мясо разрѣжутъ и сполоснутъ теплой водой.

3) Оно не должно ни слишкомъ сильно сморщиваться, ни слишкомъ много терять на вѣсѣ, при приготовленіи.

4) Простоявъ день или около того, оно не должно давать ни струи жидкости, ни покрываться влажностью, напротивъ того, поверхность его должна оставаться сухою.

5) Жиръ долженъ быть въ надлежащемъ количествѣ, потому что какъ недостатокъ, такъ и излишекъ его, должны считаться дурнымъ признакомъ.

6) Чтобы узнать, свѣжая говядина или нѣтъ, стоитъ только купить лакмусовой бумаги, состоящей изъ розовыхъ и синихъ листочковъ (100 листочковъ— 5 коп.). Если, приложивъ къ говядинѣ синій листочекъ, онъ сдѣлается краснымъ, то это знакъ, что мясо не свѣжее, что въ немъ уже образовалась кислота. Если же приложить къ говядинѣ розовый листочекъ и онъ сдѣлается синимъ, знакъ, что мясо совершенно свѣжее.

7) *Воловье мясо* можно употреблять лишь на 2-й или на 3-й день, послѣ убоя,

потому что, когда оно еще *горячо—парное*, оно какъ кисель, такъ что его нельзя разрубить ровными кусками по тому шаблону, какой принятъ въ мясной техникѣ.

8) Мясо во второй и третій день, послѣ убоя, называютъ все же парнымъ, въ знакъ доказательства его свѣжести.

9) Мясо, только что убитаго вола, до 2-го дня, бываетъ всегда жесткимъ, какъ при варкѣ, такъ и при жареньи его, и не такъ удобоваримо.

Съ 3-го дня оно, подъ вліяніемъ образующейся въ немъ кислоты, размягчается, дѣлается и пріятнѣе на вкусъ, мягче и удобоваримѣе.

Поэтому, при домашнемъ убоѣ скотины, какъ напр., въ деревняхъ, необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы мясо полежало дня два даже въ тепломъ мѣстѣ, и затѣмъ уже было вынесено на ледъ.

Тотчасъ, послѣ убоя, мясо имѣетъ блестящую поверхность и вишнево-красный цвѣтъ съ фіолетовымъ оттѣнкомъ.

Начиная со второго дня, поверхность мяса уже не блеститъ и имѣетъ совершенно ровную поверхность, при разрѣзѣ и матовый, болѣе ярко-красноватый цвѣтъ, полученный отъ дѣйствія кислорода воздуха. Въ послѣдствіи, при надавливаніи пальцами, оно уже не имѣетъ той большой упругости, какую имѣетъ во второй день, оно получаетъ уже нѣкоторую дряблость, какъ будто чѣмъ-то размягчено.

Мерзлое мясо. Замораживаніе его происходитъ отъ замерзанія, находящейся въ составѣ его, воды. При замерзаніи, оно увеличивается отчасти въ вѣсѣ, но особенно въ объемѣ.

Мерзлое мясо разрубается очень ровно. Оно, если впервые замерзло и не оттаивало, нисколько не вредно, хотя менѣе удобоваримо, чѣмъ парное.

Во всякомъ случаѣ замораживаніе мяса это самое лучшее средство для его сохраненія. Оно можетъ сохраняться тысячелѣтія, какъ говорятъ ученые, если не будетъ подвержено оттаиванію.

Мясо, купленное мерзлымъ, должно быть въ кухнѣ только обмыто, передъ его употребленіемъ, растаять же оно должно уже въ кастрюлѣ при варкѣ или жареньи, но никакъ не ранѣе.

Надо остерегаться покупать не мерзлое, но оттаянное мясо. Узнавать его можно слѣдующимъ образомъ. Цвѣтъ отталаго ярко или кирпично-красный. Поверхность разрѣза ровная и чрезвычайно влажная. При дотрагиваніи, такое мясо обильно смачиваетъ пальцы. При надавливаніи пальцемъ, онъ углубляется въ мясо, какъ въ тѣсто и оставляетъ послѣ себя ямку, которая не наполняется сама собою, какъ это дѣлается въ парномъ мясѣ.

Если такое мясо положить на блюдо, то, по прошествіи нѣкотораго времени, кругомъ мяса образуется, какъ бы лужица жидкости, цвѣта алой крови. Мясники, въ данномъ случаѣ, оправдываются тѣмъ, что эта жидкость служитъ не доказательствомъ оттаянія, а доказательствомъ сочности мяса.

Оттаянное мясо скорѣе портится, чѣмъ парное, потому что, при оттаиваніи мяса, выливается изъ него оттаявшая вода, входившая нѣкогда въ составъ его, въ первые дни послѣ убоя. По путямъ вылившейся воды проникаетъ воздухъ съ разными гнилостными иногда зародышами, которые, приставъ къ поверхности мяса, получаютъ въ немъ пищу для своего развитія и размноженія.

Хотя мерзлое мясо менѣе вкусно и удобоваримо, чѣмъ парное, но замерзшее одинъ разъ только, въ свѣжемъ видѣ, можетъ еще быть допущено къ употребленію. Но если замерзшее мясо оттаяло, опять замерзло и снова оттаяло, то такое уже положительно должно быть исключено изъ употребленія, оно дѣлается, въ высшей степени, дряблымъ и узнать его можно по одному самому главному признаку, а именно: по неравномѣрности окраски или цвѣта мяса, начиная отъ ярко-краснаго и до со-

вершенно черно-краснаго цвѣта, тогда какъ мясо замерзшее въ первый разъ блѣдно-сѣроватаго цвѣта.

Мясо, которое замерзаетъ въ четвертый разъ и болѣе,дѣлается сплошь совершенно черно-краснымъ и почти никуда не годнымъ, по своимъ внутреннимъ качествамъ.

Въ случаѣ крайней необходимости употребить кому-либо попортившееся мясо, совѣтуютъ положить его въ кастрюлю съ водою, поставить на хорошій огонь, дать вскипѣть, снять пѣну, затѣмъ бросить въ кастрюлю горячій, твердый, но не дымящій, березовый уголь, оставить его минуты на двѣ—три. Какъ мясо, такъ и бульонъ теряютъ отъ этого совершенно и дурной запахъ и дурной вкусъ, хотя мясо не теряетъ свои вредныя свойства для здоровья.

Вообще чѣмъ мясо жирнѣе, тѣмъ оно скорѣе портится.

Печенка. Свѣжая, бычья печенка всегда имѣетъ блестящую, гладкую поверхность, коричневый, шоколадный цвѣтъ, часто съ фіолетовымъ, а иногда и съ желтоватымъ оттѣнкомъ. При разрѣзѣ, сочится изъ нея кровь, при надавливаніи замѣчается упругость, при сильномъ надавливаніи пальцемъ, происходитъ разрывъ ткани, но ямки, какъ это бываетъ въ гнилой печени, не получается. Запахъ свѣжей печени—съ легкой горечью отъ желчи.

У загнившей же печенки, цвѣтъ матовый, поблекшій, гнилисто-желтый съ зеленоватымъ отливомъ. Самая ткань дряблая и, при надавливаніи пальцемъ, остается ямка.

Сохранять ее долго нельзя и если почему либо употребленіе ея нужно отложить до другого дня, то сохранить ее можно только въ холодной водѣ такъ, чтобы всю ее покрыло. Во всякомъ случаѣ, передъ употребленіемъ, ее надо мочить нѣсколько часовъ въ холодной водѣ.

Почки. Точно также и почки надо, передъ употребленіемъ, мочить въ водѣ, разрѣзавъ ихъ пополамъ.

Мозги. Состоятъ изъ двухъ частей, ихъ также слѣдуетъ мочить въ холодной водѣ, перемѣнивъ ее раза два, чтобы выдѣлилась изъ нихъ вся кровь. Поверхность свѣжихъ мозговъ блеститъ, при надавливаніи пальцемъ видится упругость и отсутствіе ямокъ. У загнившихъ же, ткань тусклая, мягкая, сметанообразная, тянется и легко растирается между пальцами. Въ лѣтнее время мозги портятся уже въ концѣ первыхъ сутокъ, но на льду могутъ простоять въ водѣ, 2—3 сутокъ.

Бычья голова. Узнать свѣжа она или нѣтъ, можно по губамъ быка. Если, отвернувъ нижнюю губу и осмотрѣвъ внутреннюю поверхность всей морды, эта поверхность представится блестящею, стекловидною, неизмѣненною, значитъ она свѣжая. На попортившейся же замѣтны красныя полосы и пятна, болѣе или менѣе крупные пузыри, которые, при худшемъ состояніи мяса, лопаются, представляя изъязвленія, такъ что мясо виситъ иногда клочьями и сдирается лоскутками.

Воловьи ноги. Не должны имѣть ни язвъ, ни пузырей, особенно въ разщелинѣ между копытами, что бываетъ въ тѣхъ, которые уже портятся.

Въ случаѣ, если будутъ куплены подобныя, попортившіяся головы и ноги, ихъ надо особенно тщательно вымыть и опалить на голомъ огнѣ, такъ какъ, при этомъ легкомъ обжариваніи всей поверхности кожи, удаляются всѣ попорченныя части, дѣлая остальное мясо безвреднымъ.

Воловій языкъ. Языки продаются свѣжими, посоленными и копченными. На языкѣ, начинающемъ портиться, видны, то красныя, то синевато багровыя пятна, то пузырьки, то изъязвленія; иногда до половины бываетъ облѣзшимъ, при чемъ пораженная часть ярко-краснаго цвѣта.

11) Питательность воловьяго мяса.

Изъ опытовъ ученыхъ пришли къ заключенію, что самое питательное и удобоваримое мясо—это кусокъ разварной говядины, опущенной въ кипятокъ и въ мѣру сваренной, т. е. не переваренной. Что вообще сырое мясо переваривается въ желудкѣ въ продолженіи 2 часовъ.

Полувареное	въ продолженіи	$2^1/_2$ часовъ.
Вареное и полужареное . .	»	3 часовъ.
Жареное	»	4 часовъ.

12) Краткій перечень кушаньевъ изъ воловьей туши.

Кушанья эти дѣлятся на 16 главныхъ сортовъ:

1) Бульонъ. 2) Разварная говядина—бульи. 3) Ростбифъ или говядина, жареная въ духовой печи. 4) Вырѣзка, жареная на плитѣ. 5) Тушоная говядина на плитѣ. 6) Бифстексъ. 7) Рубленыя котлеты и пр. мясные фарши. 8) Зразы. 9) Клопсъ. 10) Мозги. 11) Языкъ. 12). Почки. 13) Печенка. 14) Рубцы. 15) Кушанья изъ головы и ногъ. 16) Солонина, т. е. посоленая говядина.

13) Экономическій разборъ нѣкоторыхъ крупныхъ кусковъ говядины.

1) Рисунокъ ростбифа.

Описаніе ростбифа уже дано на стр. 15.

Онъ подается на большихъ обѣдахъ или въ большой семьѣ цѣликомъ. Въ маленькой же семьѣ, гораздо выгоднѣе, если, купивъ эту часть туши вола, вѣсомъ въ 12—20 фунтовъ, не жарить ее цѣликомъ, а раздѣлить ее на слѣд. части, какъ показано на рисункѣ:

Подъ № 1 находится мягкій кусокъ мяса—вырѣзка, которую можно изжарить въ духовой печи.

Подъ № 2 находится вторая мягкая вырѣзка, которую можно употребить на бифстексъ, а также изжарить цѣликомъ, до готовности, на плитѣ или начать только жарить на плитѣ, а дожаривать въ духовой печи.

Подъ № 3 находятся кости, которыя вырѣзать на борщъ или щи.

Подъ № 4 находится самый лучшій жиръ, собираемый на фритюръ.

2) Рисунокъ толстаго филея.

О немъ сказано на стр. № 15.

Его жарятъ цѣликомъ, какъ ростбифъ. Но въ маленькомъ хозяйствѣ, купивъ 10—12 фун. этой части туши, гораздо выгоднѣе раздѣлить ее на части, а именно:

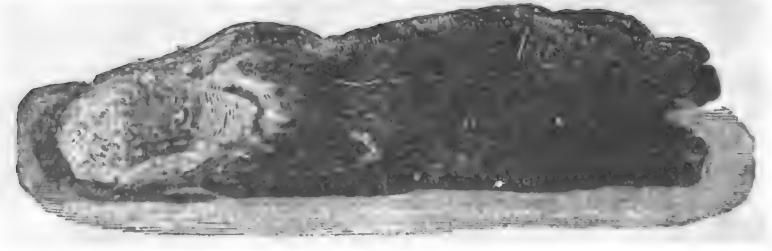
Подъ № 1, кусочекъ вырѣзки употребить на бифстексъ или изжарить цѣликомъ.

Подъ № 2 находится кусокъ нѣжнаго, мягкаго мяса, которое можно начать жарить на плитѣ, докончить же въ духовой печи.

Мясо подъ № 3 употребляется только на рубленыя котлеты.

Подъ № 4 косточка, употребляемая на супъ и даже на бульонъ съ кусочкомъ котлетнаго мяса отъ № 3, но отнюдь не отъ № 2, которое идетъ на жаркое.

3) Рисунокъ костреца.



О немъ сказано на стр. № 17.

Часть подъ № 1 идетъ на зразы, клопсъ.

Подъ № 2—на рубленыя котлеты.

Подъ № 3—кость съ мясомъ на супъ.

4) Рисунокъ тонкаго края.

О немъ сказано на стр. № 17.

Подъ № 1 значится вырѣзка, употребляемая на бифштексъ или жаркое.

Все остальное употребить на супъ, но не на чистый бульонъ.

14) Сбереженіе мяса.

Свѣжее мясо сберегаютъ съ недѣлю слѣд. образомъ:

1) Сохранять на льду такъ, чтобы оно не замерзало.—Не класть его прямо на ледъ, лучше навѣшивать на крюкъ, продѣвъ сперва сквозь мясо веревку.

2) За неимѣніемъ ледника сохранять въ кладовой, обертывая въ холстину, промоченную уксусомъ или соленою водою.

3) Сохраняютъ въ цѣльномъ или снятомъ сыромъ или кипяченомъ молокѣ, въ простоквашѣ или сывороткѣ ежедневно ихъ перемѣняя, налить, чтобы только прикрыло, наложить кружокъ и чистый камень. Можно сохранить такимъ образомъ, лѣтомъ на ледникѣ съ недѣлю.

4) Погружаютъ его въ растопленный, говяжій жиръ, который, застывая, также предохраняетъ мясо отъ порчи. Этотъ жиръ годится для кухни.

5) Разъ вскипятить въ небольшомъ количествѣ воды, переложить и перелить все въ муравленный горшокъ, прибавивъ прованскаго или подсолнечнаго масла, тщательно закрыть.

6) Сохранять мясо въ безвредномъ растворѣ буры, беря на ведро кипяченой воды отъ $^1/_2$ до 1 фун. буры. Но все-же, при употребленіи, тщательно перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

7) Разные порошки, которыми осыпаютъ мясо считаются безусловно вредными, въ томъ числѣ и салициловый порошокъ.

15) Перечень разнородныхъ правилъ, при приготовленіи кушаньевъ.

Правила относительно мяса.

1) На хорошій, чистый, крѣпкій бульонъ берется говядина преимущественно отъ бедра. На бульонъ похуже отъ ссѣка, костреца, огузка, подбедерка, булдышекъ и пр.

2) Если изъ бульона надо подать, на второе блюдо, разварную говядину—бульи, то на такой бульонъ надо брать отъ огузка—середины. На худшее бульи отъ ссѣка—горбушки или костреца.

3) Если варятся щи какія нибудь и во щахъ надо подать говядину, то можно взять грудинку или кусокъ отъ огузка.

4) Если не надо подавать во щахъ говядины, то взять ребра отъ толстаго или тонкаго края, вырѣзку же употребить на бифстексъ или жаркое.

5) Если на второе блюдо нужна жареная говядина или зразы, то взять 6—7 фунтовъ говядины отъ тонкаго или толстаго края, срѣзать ребра, употребить ихъ на щи, борщъ и пр., а мягкую часть—на жаркое.

6) Если нужны котлеты и прочія кушанья изъ рубленой говядины, а фаршъ для пирожковъ и пр., то взять $4^1/_2$—5 ф. говядины отъ бедра, ссѣка или отъ передней лопатки, которая дешевле края, вырѣзать $1^1/_2$—2 фунта мягкой говядины на котлеты и пр. изъ остальныхъ же 3 фунтовъ сварить супъ, положивъ въ него оставшіяся отъ котлетъ жилы. Когда это мясо при костяхъ сварится, снять его, изрубить и употребить на фаршъ для пирожковъ, караваевъ, подаваемыхъ къ супу, на форшмакъ и т. п. или отдать прислугѣ.

Нарочно для супа можно иногда и не покупать говядины, а варить его изъ говяжьихъ обрѣзковъ и костей оставшихся отъ жаркого, изъ обрѣзковъ и костей говядины, индѣекъ, куницъ и пр., которыя назначены на жаркое, если этихъ обрѣзковъ наберется до 3-хъ фунтовъ.

7) Если же разварная говядина ни на что не нужна, то можно варить

бульонъ, щи или борщъ изъ булдышекъ, которые стоятъ сравнительно довольно дешево: отъ 3 до 12 коп. сер. штука; одной такой булдышки достаточно на 6 человѣкъ, но ее надо, разрубить на части, варить подольше и затѣмъ тщательно процѣдить бульонъ, чтобы не попались осколки костей; но изъ булдышекъ бульонъ бываетъ мутный и поэтому его можно подавать съ лапшею, клецками, приготовить итальянскій супъ съ макаронами и лейзономъ и т. д.

8) Если говядина варится для супа то, чтобы онъ былъ вкуснѣе и крѣпче, надо сполоснувъ говядину, опустить ее въ кастрюлю съ холодною водою. Отъ холодной воды, поры постепенно расширяются и весь мясной сокъ вываривается, при чемъ говядина становится менѣе сочною, а бульонъ крѣпче.

9) Если же говядину надо подать на второе блюдо и она должна быть сочная, то говядину опускаютъ въ кипятокъ, чтобы поверхность куска сейчасъ же стянуло кипяткомъ и чтобы онъ сварился, сохранивъ должную сочность. Наваръ будетъ въ такомъ случаѣ менѣе крѣпокъ и долженъ быть употребленъ для суповъ—пюре и пр. кислыхъ суповъ, говядина же будетъ сочнѣе.

10) Самая здоровая и питательная вещь въ бульонѣ—это бѣлковина, которую снимаютъ съ бульона, въ видѣ пѣны и выбрасываютъ, но дурно дѣлаютъ—ее лучше сливать въ отдѣльную кастрюлечку, кипятить отдѣльно, на маломъ огнѣ; За обѣдомъ же, вливать ее въ тарелку съ супомъ, предназначеннымъ для слабыхъ и малокровныхъ, а лучше совсѣмъ не снимать пѣны и передъ обѣдомъ только процѣдить бульонъ сквозь ситечко.

11) Чтобы подцвѣтить бульонъ, надо одну луковицу, вмѣстѣ съ шелухой, обтереть, разрѣзать на двое и поджарить ее кругомъ, на горячей плитѣ, но смотрѣть, чтобы не подгорѣло. Тогда опустить въ бульонъ и варить его. Для подцвѣчиванія бульона употребляется также жженый сахаръ, или грибной отваръ, или просто одна луковая шелуха. Вмѣстѣ съ лукомъ необходимо, для вкуса, точно также поджаривать на плитѣ морковь, петрушку и селлерей.

12) Ни разварной говядины, ни ветчины, ни курицы не надо вынимать изъ отвара до отпуска, иначе обсохнутъ и будетъ невкусно.

13) Супъ изъ рябчиковъ, глухарей, куропатокъ и пр. дичи готовится какъ бульонъ изъ курицы, но только кости прибавляются къ оттяжкѣ не сырыми, а поджаренными въ маслѣ и спинки отъ дичи не кладутся совсѣмъ, такъ какъ придаютъ супу горечь.

14) Оттяжку, приготовленную для очистки бульона изъ бѣлковъ и холодной воды, надо всегда согрѣть горячимъ бульономъ, а не вливать ее въ горячій бульонъ холодною. Варить бульонъ съ оттяжкою надо около $1^1/_2$ часа.

15) Если готовится блюдо изъ филе курицы или дичи, то оставшіяся отъ нихъ кости, надо истолочь, поджарить въ маслѣ и прибавить къ мясной оттяжкѣ, что придаетъ супу пріятный и пикантный вкусъ. Также можно оставлять кости изжареной уже курицы или дичи, толочь ихъ, прибавлять къ оттяжкѣ.

16) Борщъ, передъ отпускомъ надо подкрашивать сокомъ изъ сырой натертой свеклы, съ которымъ разъ вскипятить.

17) Въ большомъ хозяйствѣ сберегаютъ воловьи кости, оставшіяся отъ разварной говядины. Изъ пуда накопившихся костей, вываривають $1^1/_2$ ф. иначе 3 стакана крѣпкаго бульона, который сохраняютъ затѣмъ въ холодномъ мѣстѣ и подливаютъ въ подливки, по чайной ложечкѣ.

18) Очищается бульонъ: бѣлками, икрой, сырымъ мясомъ.

19) Оставшуюся отъ обѣда вареную или жареную говядину и пр. лучше всего сберегать къ слѣдующему дню, особенно лѣтомъ, въ ветошкѣ, смоченной соленой водой. Она охраняетъ отъ мухъ.

20) Варится все гораздо дольше, чѣмъ жарится.

21) Котлеты, бифстексъ, мелкую дичь, рыбу, мозги, крокеты, оладьи и пр. жарить передъ самымъ обѣдомъ, и тотчасъ подавать, пока не обсохли, потому что въ такомъ случаѣ только можетъ быть вкусно, а этого можно достигнуть только подачею обѣда въ назначенный часъ.

22) Каждый супъ и жаркое, которое варится, печется, жарится или тушится, надо ставить сперва на большой огонь, а потомъ дожаривать или доваривать на меньшемъ огнѣ.

23) Мозги, картофельныя крокеты лучше всего жарить на свѣжемъ фритюрѣ.

24) Когда говядина тушится въ кастрюлѣ, то надо чаще ее, то переворачивать, то поднимая ее, мѣшать ложкою соусъ съ кореньями и хлѣбомъ, для того, чгобы жаркое не подгорѣло. Если же подгоритъ, то тотчасъ вынуть говядину, срѣзать подгорѣлое, соусъ перелить въ другую посуду, кастрюлю вычистить и вымыть и тогда уже перелить въ нее снова все, для дальнѣйшаго жаренья, подливъ бульона.

25) При жареніи: котлетъ, бифстекса, зразъ и пр. надо раскалить сковородку, подрумянить масло, на сковородкѣ или въ кастрюлѣ и тогда только класть мясо, чтобы подрумянилось со всѣхъ сторонъ, а потомъ уже дожаривать на легкомъ огнѣ, переворачивая и обливая стекающимъ сокомъ.

26) Также и жаркое, обмазавъ масломъ и подливъ 2—3 ложки воды, надо ставить на противнѣ, сразу въ горячую печь, чтобы обжарилось кругомъ, а потомъ уже дожаривать въ меньшемъ жару, каждые 10 минутъ поливая стекающимъ сокомъ и прокалывая сверху внизъ двумя шпиковками или вилкой. Въ этомъ заключается весь секретъ хорошаго жаркого; надо смотрѣть также, чтобы не пережарилось.

27) Если печь слишкомъ жарка и при этомъ мала, какъ напр., духовая печь для ростбифа, то, чтобы сверху не подгорѣло, надо прикрывать ростбифъ листомъ чистой бумаги, смочивъ ее водою и обливая затѣмъ и самую бумагу стекшимъ на противень, мяснымъ сокомъ. Но никогда не употреблять для этого газетную, т. е. печатную бумагу. Всякое жаркое готово ли оно узнается по соусу, если онъ еще кровянистый, знакъ, что оно не готово.

28) Въ ветчинѣ бываютъ родъ бациллъ, называемыхъ трехинъ и финнъ. Для уничтоженія первыхъ, необходимо 65% жара, а для уничтоженія финнъ 50%. При варкѣ и при жаренѣ ветчины необходимо прокалывать ее глубоко въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чѣмъ чаще, тѣмъ лучше, чтобы эти 65% жара проникли до самой середины окорока. Только въ такомъ случаѣ можно считать эту ветчину вполнѣ безвредною и быть гарантированными отъ трехинъ и финнъ.

29) Всегда надо брать все свѣжее, слѣдовательно и самую лучшую говядину, потому что въ ней важно для здоровья не столько количество, сколько качество.

Очень выгодно брать, напр. на 6—8 человѣкъ, по 15 ф. заразъ говядины отъ сѣка или толстой горбушки, потому что изъ нихъ можно приготовить супъ и жаркое на три дня, а именно:

а) 1) фунтъ мягкой говядины употребить на супъ—скороспѣлку, см. №.

б) 6 ф. мягкой говядины отрѣзать на жаркое и изжарить его цѣлымъ кускомъ, въ кастрюлькѣ. Первый день подать съ картофелемъ, второй день—съ макаронами и т. п.

в) 3 ф., вмѣстѣ съ жиромъ, отрѣзать на котлеты № 659.

г) А остальные 5 ф. костей, жилъ и мелкихъ кусочковъ употребить въ супъ. на два дня. Въ первый же день приготовить бульонъ, на второй день супъ-пюре съ крупами и пр.

Правила относительно рыбы и раковъ.

32) Если рыба варится для ухи, то ее надо опустить въ холодную воду, если же варится для подачи подъ соусомъ или для маіонезовъ, то опускается въ кипящій уже отваръ съ кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и солью.

33) Кожу осетрины не слѣдуетъ варить, такъ какъ она придаетъ навару непріятный вкусъ. Разварную осетрину надо сперва остудить, чтобы нарѣзать ее ровными порціями, иначе разваливается.

34) Когда варится, для домашняго обѣда, свѣжая лососина для ботвиньи (по $^1/_4$ ф. на тарелку), то надо воду посолить, но не слишкомъ, чтобы можно было употребить этотъ отваръ на 1—3 тарелки ухи, положивъ въ него 1 лавровый листикъ, зерна 2—перцу, сварить въ немъ нѣсколько штукъ картофеля и разъ вскипятить въ немъ, кусочками нарѣзанный огурецъ, свѣжій или соленый. Такую экономію можно соблюдать только при домашнемъ обѣдѣ, потому что большая рыба для маіонезовъ должна вариться въ болѣе соленой водѣ, негодной для ухи.

35) Подавая судакъ, напр. съ картофелемъ, яйцами и масломъ, отваръ изъ судака употреблять на рыбный супъ.

36) Когда варятся раки, то оставшіяся скорлупки вымыть, высушить, истолочь на раковое масло. При варкѣ раковъ, ихъ надо опускать непремѣнно въ крутой, соленый кипятокъ съ укропомъ.

37) Очищенныя раковыя шейки, положенныя уже въ какой-нибудь соусъ или супъ, никогда не надо болѣе варить, а только подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

38) Раки не надо вынимать изъ отвара до отпуска, иначе обсохнутъ и будутъ невкусны.

Экономическая замѣтка относительно покупки и употребленія свѣжей рыбы.

39) Купить 12-ти фунтоваго, свѣжаго судака.

Изъ головы и хвоста, вѣсомъ въ 2 ф., съ прибавленіемъ 1 фунтового окуня или 5 свѣжихъ ершей, сварить уху, на 6—8 тарелокъ.

б) Изъ 5 фунтовъ приготовить заливное.

в) Изъ 3 фунтовъ сдѣлать рыбныя котлеты.

г) Изъ 2-хъ ф. нарѣзать ломтики,—поджарить въ маслѣ, употребить на рыбную селянку.

Правила относительно овощей.

40) Для бульона, изъ овощей, на 6—8 чел., берется основныхъ кореньевъ $^3/_4$ ф. и затѣмъ еще $1^1/_2$ фунта неочищенныхъ еще тѣхъ овощей, вкусъ которыхъ долженъ преобладать, такъ напр. $1^1/_2$ ф. селлерея, $1^1/_2$ ф. рѣпы, или брюквы и т. п.

41) Бѣлую фасоль, чечевицу и сушоный горошекъ надо разварить безъ соли и потомъ уже посолить.

42) Чтобы они скорѣе разварились класть немного соды.

43) Передъ варкой сушоныхъ грибовъ ихъ надо всегда обдать сперва кипяткомъ, перемыть хорошенько, чтобы удалить съ нихъ пыль и песокъ, такъ какъ холодной водой эта цѣль не достигается.

44) При покупкѣ грибовъ, надо выбирать самый лучшій сортъ, который отличается тѣмъ, что шляпки снаружи зеленоватыя, низъ же и разрѣзъ бѣлые, корешки короткіе и веревка на которой нанизаны тонкая.

45) *Средство исправлять попортившійся картофель.* Когда весною картофель попортится, надо каждый разъ, передъ употребленіемъ, очистить, его вырѣ-

зать сгнившія мѣста, налить холодной водой, поставить на плиту, дать вскипѣть, слить воду, налить свѣжей уже посоленой воды и дать кипѣть до готовности.

46) Разварной картофель, равно какъ и разварная крупа и печеныя яблоки, предназначенныя быть протертыми, должны протираться *горячими*, сквозь терку,— меленку, или сквозь рѣшето, потому что тогда легче протереть ихъ и они спорнѣе.

47) Очищенные отъ кожицы: картофель, яблоки или груши надо тотчасъ же бросать въ холодную воду, въ которой и должны лежать, до употребленія, иначе почернѣютъ, но лежать не долго.

48) Свѣжую капусту, предназначенную для пирога, надо обдать кипяткомъ, изрубить, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, тогда уже положить въ кастрюлю съ масломъ, иначе будетъ горька.

49) Свѣжую, бѣлую и красную капусту, предназначенную для салата, надо, чтобы она была мягка, нашинковать, обдать ее соленымъ кипяткомъ, и потомъ уже заправлять ее: прованскимъ масломъ и пр.

Съ кислой салатной капусты надо слить сокъ въ салатникъ, ложкою, выжимая капусту. Затѣмъ капусту обдать горячей водой. Когда вода стечетъ положить капусту въ салатникъ; приправить по вкусу сахаромъ, подлить выжатый сокъ.

50) Чтобы поджарить лукъ, надо растопить въ кастрюлечкѣ масло, всыпать очищенный и мелко изрубленный лукъ, мѣшая поджарить его до извѣстной степени, смотря по кушанью, въ которое предназначается. Но такъ какъ не всѣ любятъ лукъ, то накрошивъ его можно завернуть въ кисейку, вымыть подъ краномъ холодною водою, сильно его выжимая и тогда уже употреблять.

51) Свѣжіе, т. е. очень молодые коренья, какъ морковь, петрушка, картофель, для основнаго говяжьяго бульона, не годятся; надо класть старые, которые сваривъ въ бульонѣ, передъ отпускомъ вынуть, и замѣнить ихъ свѣжими, заранѣе отдѣльно въ бульонѣ сваренными. Вылущенный же свѣжій горошекъ, никогда не надо варить съ другими овощами, а отдѣльно въ бульонѣ или въ соленой водѣ, откинуть на дуршлакъ и готовый всыпать въ бульонъ, подливая отваръ его по вкусу, потому что вкусъ его очень сильный и можетъ заглушить собою вкусъ всѣхъ прочихъ овощей. Свѣжіе огурцы, для салата, очищаются ножемъ отъ кожицы и затѣмъ шинкуются ломтиками въ шинковкѣ или острымъ ножемъ.

52) Всякую зелень надо, для сохраненія ея цвѣта, опускать въ соленый кипятокъ съ прибавленіемъ чуть-чуть соды и варить въ эмальированной, закрытой кастрюлькѣ.

53) Если понадобится сырой свекольный сокъ въ борщъ или морковный сокъ, какъ лѣкарство, то надо коренья эти сперва очистить, вымыть, натереть на теркѣ и затѣмъ сокъ выжать сквозь ветошку.

54) Если картофель варится съ тѣмъ, чтобы отваръ его былъ употребленъ въ супъ, такъ какъ онъ придаетъ сладость, то онъ опускается въ небольшое количество процѣженнаго и остывшаго бульона. Если же нуженъ сочный картофель, то опускается въ соленый кипятокъ.

55) Всякую свѣжую зелень надо начинать варить за часъ до отпуска, а нѣкоторые и за $^1/_2$ часа, иначе переварятся.

Правила относительно яицъ.

56) Тщательно отдѣлять бѣлки отъ желтковъ, потому что, если въ бѣлки, предназначенные быть взбитыми, въ густую пѣну, попадется желтокъ, то онъ мѣшаетъ бѣлкамъ быть взбитыми, какъ слѣдуетъ.

57) Разбивая яйцо, надо его надколоть сбоку, по серединѣ, чѣмъ-нибудь острымъ, лучше всего о край стакана, затѣмъ осторожно разломить на двѣ поло-

вины и потомъ перемѣщать желтокъ изъ одной половины въ другую и обратно, выпуская бѣлокъ въ подставленный сосудъ, пока не отдѣлится весь бѣлокъ.

58) Разбивая яйца, надо разбивать ихъ всегда надъ отдѣльною чашкою, посмотрѣть свѣжо оно или нѣтъ и если совершенно свѣжее. то тогда уже отдѣлить бѣлки къ бѣлкамъ, а желтки къ желткамъ.

59) Оставшеюся яичною скорлупою чистятъ внутри графины, бутылки и пр.

60) Желтки, предназначенные для пудинговъ, тортовъ и пр. растираютъ въ каменной чашкѣ, до бѣла, съ мелко просѣяннымъ сахаромъ рафинадомъ, въ тепломъ мѣстѣ, т. е. въ комнатѣ.

61) Бѣлки же, равно какъ и густыя сливки сбиваются въ густую пѣну, въ холодномъ мѣстѣ. Лучше всего до сбивки продержать ихъ на льду или на снѣгу. Сбивать на блюдѣ, плоскою металлическою сбивалкою или деревянною вилкою. Всегда начинать сбивать слегка и медленно, за атѣмъ все сильнѣе и сильнѣе, иначе никогда не собьются въ густую, гладкую массу. Сбивалкою спиралью надо сбивать въ глубокомъ салатникѣ.

62) Въ супъ, а также и въ соусъ кладутся иногда, для вкуса, желтки со сливками, такъ напр., на супъ на 6 человѣкъ берутся два желтка и $^1/_2$ стакана сливокъ. Въ такомъ случаѣ надо взбить два желтка въ каменной чашкѣ, развести $^1/_2$ ст. сливокъ, размѣшать хорошенько, влить тогда 3 суповыя, большія ложки, иначе 3 стакана кипящаго супа, шибко при этомъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, перелить въ суповую миску, долить остальнымъ бульономъ, подавать. Если кладется въ супъ сметана, то надо съ нею разъ вскипятить.

Правила относительно крупъ, муки, соли.

63) Манная крупа, вермишель, макароны, лазанки, топіоко, должны вариться сразу въ общемъ, но процѣженномъ уже бульонѣ, который долженъ тогда едва, едва кипѣть, на самомъ маломъ огнѣ. Первые съ $^1/_4$ часа, а три остальные немного долѣе.

64) Если рисъ варится для супа-пюре, такъ что нуженъ рисовый отваръ, то перемытый рисъ опускается въ холодную воду и варится, пока не разварится.

65) Если же нуженъ самый рисъ для пудинговъ, къ курицѣ, въ бульонъ и пр., то перемыть его, обланжирять въ соленомъ кипяткѣ, слить, опустить рисъ въ свѣжую кипящую воду или молоко, сварить.

66) *Какъ изъ дурной муки испечь хорошій хлѣбъ.* Когда зерна ржи проросли, то мука, смолотая изъ нихъ, какъ извѣстно, не годится для печенія хлѣба, потому что приготовленный изъ нея хлѣбъ распадается и дѣлается совсѣмъ негоднымъ для пищи. Чтобы изъ подобной муки получился хорошій, годный къ употребленію хлѣбъ, слѣдуетъ во-время приготовленія тѣста, на 3 фунта муки, прибавлять по 2 лота обыкновенной, поваренной соли.

67) *Средство исправлять мужу.* Если крупичатая мука сдѣлается кислою, то положить на каждый фунтъ муки чайную ложку съ верхомъ магнезіи, печь булки и кислота не будетъ ощутительна.

68) *Приготовлять бѣлую соль къ столу.* На 3 стакана простой соли налить 6 или 7 стакановъ кипятку, поставить на плиту кипятить. Когда начнетъ кипѣть бѣлымъ ключемъ, снять шумовкою всю грязь и пѣну, оставить кипѣть, часто мѣшая. Когда вода выкипитъ болѣе половины, дать устояться, слить осторожно всю воду, налить чистой воды, чтобы покрыла соль пальца на три и кипятить, пока вся вода не выкипитъ. Тогда соль выложить на блюдо, высушить въ духовой печи или на теплой печкѣ.

Правила относительно фруктовъ.

69) Изъ двухъ фунтовъ малины, когда ее очистить и протереть, выходитъ 1/2 фунта ягоднаго пюре.

70) Изъ одного фунта грецкихъ орѣховъ со скорлупою выходитъ очищеныхъ 1/2 фунта и то, если всѣ орѣхи свѣжи.

71. Если нуженъ лимонный сокъ, то надо разрѣзать лимонъ пополамъ, выжать изъ него сокъ рукою, но никакъ не машинкою, такъ какъ она раздавливаетъ и самую бѣлую кожицу, имѣющую горечь. Зернышки тотчасъ же вынимать и затѣмъ сокъ тщательно процѣживать сквозь ситечко или тряпочку, такъ какъ достаточно самаго маленькаго, почти незамѣтнаго зернышка, чтобы испортить все кушанье, такъ сильна заключающаяся въ нихъ горечь. Надо остерегаться употреблять въ кушанья лимонъ съ зеленоватою мякотью и съ массою зеренъ, потому что это, по большей части, дикіе лимоны, горькіе, не придающіе кушаньямъ ни малѣйшаго аромата.

72. Если случится купить лишній лимонъ, то чтобы онъ не высохъ, надо сохранять его въ сырой, холодной водѣ, чаще ее перемѣняя. Такимъ образомъ сохраняются они и въ массѣ.

73) Подавая лимонъ къ чаю, весь лимонъ обливаютъ кипяткомъ изъ самовара, чтобы обмыть его отъ грязи и вызвать болѣе сильный ароматъ.

74) Для кушаньевъ, обваривъ лимонъ, обтереть его чистымъ полотенцемъ, срѣзать очень тонко самую желтенькую цедру, острымъ ножомъ, кругомъ лимона, вскипятить ее съ водою или сиропомъ, приготовленнымъ для желе лимоннаго, для киселя, сабаіона, варенья и пр. и затѣмъ вынуть ее.

75) Эта цедра, если должна вариться съ компотомъ, то мелко шинкуется и подается въ сиропѣ.

76) Цедру стираютъ съ лимона теркою прямо въ массу, приготовленную для пудинговъ, для тортовъ, въ тѣсто для булокъ и пр.

77) Эту цедру, натертую на теркѣ, смѣшиваютъ съ большимъ количествомъ мелкаго сахара, герметически закупориваютъ, на болѣе или менѣе продолжительное время, если сахаръ этотъ предназначается для осыпки куличей, булокъ и даже хвороста.

78) Апельсинная цедра. Срѣзывается верхняя желтая кожица, мелко шинкуется и варится въ сиропѣ, приготовляемомъ для апельсиннаго компота. Изъ апельсинной корки дѣлаютъ настойку.

79) Чтобы очистить мутный лимонный сокъ, надо влить ложки 2—3 свѣжаго молока, которое, свернувшись, очиститъ сокъ.

80) Если же апельсинная корка предназначается для цуката, который кладется въ пудинги, булки и пр., то, подавая на дессертъ апельсины, надо надрѣзать корку ихъ на четыре части, снять ее и опустить въ холодную воду, а самые апельсины подать, нарѣзавъ ихъ ломтиками и осыпавъ сахаромъ.

81) Миндаль въ натуральномъ, неочищенномъ видѣ, употребляется на домашній, простой дессертъ. Для кухни же его надо:

а) Незадолго до употребленія, очистить отъ шелухи, т. е. обдать въ чашкѣ кипяткомъ, накрыть, дать постоять съ 1/4—1/2 часа, слить воду, очистить отъ шелухи, опуская въ холодную воду, чтобы не пожелтѣлъ. Передъ употребленіемъ, слить воду, переложить въ чистое полотенце, накрыть другимъ концомъ, осушить имъ миндаль.

б) Затѣмъ раздвоить его вдоль, если предназначается въ кислосладскій соусъ или для украшенія кулича.

в) Нашинковать мелко, если предназначается для осыпки мелкаго пирожнаго или кулича.

г) Мелко изрубить, если предназначается для осыпки простаго, оглазированнаго торта.

д) Очень мелко истолочь, въ 2—3 пріема, подливая воды, если предназначается для миндальнаго молока, и истолочь такимъ же образомъ, подливая 1/2 —1 бѣлокъ, если предназначается въ миндальный тортъ или въ другое какое либо пирожное.

е) Для большаго вкуса прибавляется горькій миндаль, который гораздо мельче и котораго надо брать по 10 зеренъ на каждую 1/8 сладкаго миндаля.

ж) Сладкій миндаль очищенный, можно высушить, поджарить на чистой сковородкѣ, до темно-золотистаго цвѣта и истолочь. Такой миндаль кладется въ тортъ изъ сухарей.

82) Кишмишъ обдать кипяткомъ, вычистить, осушить, а коринку перетереть сперва мукою, потомъ обдать кипяткомъ, накрыть, дать постоять съ 1/2 часа, чтобы распарилась, размѣшавъ, слить воду, налить свѣжей холодной, перемѣшать, чтобы всплылъ весь соръ на поверхность, слить опять воду, пересыпать на чистое полотенце, перетереть имъ, очистить отъ оставшихся стебельковъ и тогда уже употреблять.

83) Изюмъ употребляется въ кисло-сладкій соусъ, въ пудинги, въ компотъ изъ разностей, въ булки, какъ внутрь, такъ и для украшенія ихъ и т. д.

84) Коринку кладутъ въ разсыпчатую смоленскую кашу, въ англійское печенье, въ мазурки, а нѣкоторые кладутъ въ оладьи и т. д.

85) Если яблоки пекутся на сковородкѣ, то, чтобы не подгорѣли, надо ставя въ печь, подлить немного воды, потому что, если подгорятъ, то портятся сковородки; да и самыя яблоки вкуснѣе, если будутъ осыпаны мелкимъ сахаромъ и облиты 1—2 ложками воды.

86) Изъ кожицы и сердцевины отъ сырыхъ яблокъ приготовляется желе, квасъ, также отваръ отъ кашля и пр.

87) Очищенныя отъ кожицы яблоки и груши надо тотчасъ опускать въ холодную воду, въ которой и должны лежать до употребленія, иначе почернѣютъ.

88) Яблоки же предназначенныя для компота, для жаренья или печенья, могутъ быть, послѣ очистки отъ кожицы, тотчасъ натерты лимономъ и, въ такомъ случаѣ, ихъ не надо опускать въ воду.

89) Если нужно, чтобы яблоки разварились надо брать кислые сорта, а если нужно чтобы не разваривались—выбирать сладкіе.

90) Если надо вынуть сердцевину яблокъ, то сперва вынуть ее, а потомъ уже очистить отъ кожицы, иначе яблоко можетъ развалиться.

91) Жидкость, какъ напр. изъ яблочной кожицы, предназначенную для желе и уже очищенную, при варкѣ ея, не слѣдуетъ накрывать крышкою, потому что сдѣлается мутною.

92) При приготовленіи фруктоваго крема, какъ напр. парфе изъ малины, кладутъ для крѣпости, въ сбитыя сливки, на 6 человѣкъ, 2 унціи распущеннаго въ молокѣ, гуммиарабика.

93) На каждые 4 стакана желе надо класть 10 золотниковъ или отъ 10 до 12 листочковъ желатина. Желатинъ не надо кипятить а только расщипать, залить отмѣреннымъ кипяткомъ съ 1/4 или 1/2 стакана, дать распуститься, влить въ приготовленную уже жидкость, процѣдить.

94) Всякую кислоту, предназначенную напр. для желе, надо сперва смѣшать

съ горячимъ сиропомъ, т. е. съ водою съ сахаромъ, а потомъ уже вливать клей, иначе худо застынетъ.

95) На красное желе надо брать одну четвертую часть краснаго желатина, и $^3/_4$ бѣлаго.

Разнообразныя правила.

96) Каждое кушанье вкусно, если подается только что сваренымъ или изжаренымъ, поэтому общее правило: назначать аккуратно время обѣда для того, чтобы изжаренное или сваренное кушанье тотчасъ подавалось, а не стояло долго на плитѣ.

97) Толченый сахаръ для тортовъ и пирожнаго сѣять сквозь частое, волосяное ситечко.

98) Муку сѣять сквозь большое волосяное сито.

99) Каждый пудингъ надо выкладывать на блюдо, на красиво сложенную, накрахмаленную салфетку.

100) Если же безъ салфетки, то надо его обливать какимъ нибудь соусомъ или сиропомъ, иначе выглядитъ очень неапетитно.

101) Блюда должны быть, по величинѣ своей, употребляемы сообразно количеству кушанья, иначе также выходитъ некрасиво.

102) Творогъ для пасхи или для пудинговъ кладется сперва подъ прессъ, затѣмъ протирается сквозь терку-меленку или сквозь рѣшето.

103) Уксусъ, для употребленія долженъ быть преимущественно винный, 6% крѣпости, но лучше замѣнять его лимоннымъ сокомъ или другою фруктовою кислотою.

104) Горчицу всего лучше приготовлять дома.

105) Прованское масло должно быть безупречно прозрачно, безъ запаха и малѣйшей горечи. Лучшее масло—это huile vièrge, которое и въ теплой комнатѣ имѣетъ въ бутылкѣ, видъ застывшаго меда.

106) Остерегаться пересолить, досолить можетъ себѣ каждый, а пересолъ исправить иногда и невозможно, поэтому лучше всего имѣть для суповъ и соусовъ заготовленную кипяченую, соленую воду.

107) Если смѣшивается мука съ водою, или молокомъ, или съ какою иною жидкостью, то надо не муку сыпать въ жидкость, а жидкость вливать по немногу, въ муку, растирая ее до гладкости.

108) Вынувъ пирогъ изъ печи, никогда не надо накрывать его полотенцомъ, потому что отъ этого корочка дѣлается мягкою и невкусною. Чтобы не простылъ, печь его во время и затѣмъ, до отпуска оставлять его лучше въ духовой печи, при открытыхъ дверцахъ.

109) Если что кипятится по часамъ или минутамъ, какъ напр. яица, пудинги, которые варятся на пару, зелень и проч., то время считается отъ минутъ закипанія.

110) Всѣ сиропы, варенья, желе и кисели изъ красныхъ ягодъ надо варить въ мѣдномъ или эмальированномъ тазикѣ, иначе потеряютъ цвѣтъ.

111) Ни разварной говядины, ни ветчины, ни курицы, ни раковъ и проч. не надо вынимать изъ отвара до отпуска, иначе обсохнутъ и будетъ невкусно.

112) Чтобы швейцарскій сыръ не сохъ, надо его держать въ фаянсовой чашкѣ, накрывая ее глубокою тарелкою съ холодною водою.

113) Чаю берется на каждые 4 человѣка, по чайной ложечкѣ.

114) Жареный кофе надо молоть въ кофейной, маленькой меленкѣ столько, сколько нужно на одинъ разъ.

115) На фунтъ кофе берется отъ $^1/_4$ до 1 фунта цикорія и на каждую чашку кофе берется чайная ложка этой смѣси.

116) Изъ 1 фунта кофе и 1/4 фунта цикорія выходитъ 40 чашекъ кофе.

117) На 3 стакана т. е. на бутылку молока берется отъ 1/8 до 1/4 фунта шоколада.

118) На каждую чашку какао берется полная чайная ложечка какао и 2 чайныя ложечки сахару.

119) Разварной картофель, равно какъ и разварная крупа и печеныя и вареныя яблоки, предназначенныя быть протертыми, должны протираться горячими, сквозь рѣшето или терку - меленку, потому что тогда легче протереть ихъ и они спорнѣе.

120) Чтобы узнать готова ли говядина въ бульонѣ, картофель или жаркое надо пробовать вилкою; если она легко входитъ въ говядину и пр. значитъ готовы.

121) Для выдачи масла удобнѣе всего приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять 5—10 фунтовъ чухонскаго и русскаго масла (если это послѣднее стоитъ въ холодномъ мѣстѣ), свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, потомъ раздѣлить его на двѣ равныя части, скатать полуфунтовые шарики. Выдавая провизію, сосчитать сколько на кушанья выйдетъ всего масла, и тогда выдать 1 шарикъ, 1 1/2 или 2 и т. д. Когда эти шарики выйдутъ, приготовить другіе.

122) Листья капусты, предназначенные для голубцовъ, надо обваривать соленымъ кипяткомъ, а также и шинкованную капусту для салата.

123) Для жаренья бѣлаго мяса, какъ то: телячьихъ котлетъ, курицы, мозговъ, рыбы, для которыхъ требуется свѣтло-желтая корка нужно брать русское масло, а для жаренья мозговъ и рыбы въ клярѣ, для картофеля, хвороста для картофельныхъ крокетъ лучше брать фритюръ, въ которомъ нельзя жарить никакого мяса.

Для соусовъ же и въ супъ употребляется столовое или сливочное масло.

124) Обваливая что либо въ яицѣ и какъ говорится, въ сухаряхъ, надо брать не толченые сухари, а черствую, тертую, польскую булку.

125) При приготовленіи крокетовъ изъ риса надо опускать ихъ въ самый каленый фритюръ и фаршъ надо дѣлать густой, чтобы рисъ не размокъ.

126) Перецъ удобнѣе покупать зернами онъ сохраняетъ свой ароматъ и сверхъ того имѣется увѣренность, что въ него не попали разныя примѣси какъ это не рѣдко бываетъ въ перцѣ, продаваемомъ истолченнымъ.

127) Уксусъ для употребленія долженъ быть преимущественно винный, 6 проц. крѣпости.

128) Горчицу всего лучше приготовлять дома.

129) Крутыя яица надо остуживать въ холодной водѣ, чтобы лучше очищались отъ скорлупы.

130) Кардамонъ, употребляемый для вкуса и запаха, надо очистить отъ бѣленькой скорлупки и затѣмъ толочь съ сахаромъ. Считать зерна не очищенныя еще.

131) Корицу надо немного просушить на плитѣ и истолочь съ сахаромъ.

132) Мушкатный орѣхъ и имбирь трутъ на теркѣ, но ихъ класть надо очень мало, сильно проводя по теркѣ разъ 5—7 только.

133) Вкусовыя вещества, употребляемыя для суповъ: лавровый листъ, простой и англійскій перецъ, гвоздика, морковь, брюква, картофель, сушеные грибы, зеленый укропъ и петрушка.

134) Вкусовыя вещества, употребляемыя для соусовъ: цедра лимонная, мушкатный орѣхъ, мушкатный цвѣтъ, жженый сахаръ.

135) *Вкусовыя травы для не сладкихъ кушаньевъ*: укропъ, селлерей, зеленый лукъ, лавровый листъ, анисъ, тминъ, мята, шалфей, петрушка, эстрагонъ, чаберъ, маіоранъ, базиликъ, а изъ кореньевъ чеснокъ.

136) Вкусовыя вещества, употребляемыя для пудинговъ, мороженаго, тортовъ, куличей и пр.: ваниль, цедра лимонная, горькій миндаль, сладкій миндаль, высушенный, поджаренный и истолченный. Гвоздика, корица, имбирь, мушкатный

орѣхъ, мушкатный цвѣтъ, кардамонъ, шафранъ, розовое масло, лимонное масло, вода флеръ-д'оранжъ.

137) Вышепоименованныя спеціи употреблять надо въ маломъ количествѣ, такъ какъ они вообще не здоровы и не должны заглушать натуральнаго вкуса кушанья.

138) Дрожжи употребляютъ различныя:

а) Густыя, которыхъ берется по $^3/_4$—до 1 стакана, на каждые 5 ф. муки, причемъ тѣсто должно подняться 2 или 3 раза.

б) Сухія дрожжи на пироги и булки берется по 2 золотника, на каждый фунтъ муки, при чемъ ихъ лучше развести $^1/_4$ ст. тепловатой водой и дать постоять $^1/_2$ часа. Для пончковъ и бабъ берется по 4 зол на каждый фунтъ муки. Тѣсто также должно подняться 2—3 раза.

в) Франкфуртскій порошокъ; дрожжевой порошокъ (baking powder); сода и кислота, сода и кремертартаръ и т. п. Всѣ эти порошки кладутся въ тѣсто передъ самымъ печеньемъ, (см. отдѣлъ XLIX), замѣняя собою дрожжи.

139) При раскатываньи тѣста, не слѣдуетъ подсыпать много муки.

140) При жареньи чего либо въ фритюрѣ, надо все обсушивать на пропускной бумагѣ.

141) При обжариваніи въ фритюрѣ крокетовъ, въ желтокъ, въ которомъ они обваливаются, надо класть прованское масло, отъ котораго крокеты получаютъ хорошій колеръ.

142) Для греночекъ и гренокъ вообще, надо брать всегда черствую, польскую булку, но не французскую; разрѣзывать самымъ острымъ ножомъ.

143) Приготовляя польскій соусъ, называемый «масло съ сухарями», никогда не надо брать для этого сухарей, а тертую, черствую, польскую, мучную булку.

144) Лимонный сокъ, который кладется въ соуса съ желтками и сливками, надо класть всегда передъ самымъ отпускомъ, потому что отъ кислоты свертываются желтки и сливки.

145) Вынимать сердцевину яблокъ нужно тогда, когда они еще не очищены отъ кожицы. Потомъ уже очистить и тотчасъ опустить въ холодную воду, чтобы не почернѣли, а еще лучше обтереть лимономъ. Если же снять кожицу раньше, то при вынимании сердцевины, яблоко можетъ развалиться на двѣ части.

146) Варится все гораздо дольше чѣмъ жарится.

147) Котлеты, бифстексъ, мелкую дичь, рыбу, мозги, крокеты, оладьи надо жарить передъ самымъ обѣдомъ и тотчасъ подавать, пока не обсохли, потому что въ такомъ только случаѣ можетъ быть вкусно, а этого можно достигнуть только подачею обѣда въ назначенный часъ.

148) Необходимо сушить на зиму укропъ, который, кромѣ полезныхъ для организма свойствъ, придаетъ вкусъ кушаньямъ, восполняя собою даже нѣкоторыя ихъ случайныя недостатки, не только недостатокъ крѣпости мясного отвара, но даже и отсутствіе его.

149) Свареные овощи, коренья и зелень надо протирать, черезъ частое сито, горячими.

150) Муку надо всыпать въ кипящее масло.

151) Поправить скисшіе отвары изъ овощей мяса можно прокипятивъ съ небольшимъ количествомъ соды.

152) *Средство узнать подмѣсь воды въ молокѣ.* Надо опустить въ него стальную спицу. Если молоко не разбавлено, то на концѣ спицы останется капля молока; если же разбавлено водой, то спица окажется совершенно чистою.

Средство жесткую воду дѣлать мягкою. На стаканъ колодезной воды положить 2 шарика соды, каждый величиною въ горошинку, дать водѣ вскипѣть и этотъ стаканъ влить въ ведро воды.

153) *Если нечаянно попадетъ въ вино или наливку жиръ*, то на 6 бутылокъ положить 2 свѣжихъ, яичныхъ бѣлка со смятою скорлупою, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку.

154) *Чтобы очистить мутную, невкусную воду*, надо процѣдить ее сквозь фланель, на которую насыпать 2—3 горсти березовыхъ угольевъ, хорошо сожженныхъ. Сначала вода польется скоро; но такъ какъ она не совсѣмъ будетъ чиста, то вылить ее, а употреблять для питья только ту, которая будетъ литься потомъ шнурочкомъ или пропускать сквозь фильтръ, который ставится на графинъ.

155) *Чтобы очистить деревянное масло*, которое мутно и худо горитъ, надо положить столовую ложку крупно истолченаго гороха, поставить недѣли на полторы на горячую лежанку, процѣдить.

Употребленіе остатковъ.

156) Если останутся маленькіе кусочки солонины, говядины, рябчика, курицы или индѣйки, то ихъ нарѣзать тоненькими маленькими ломтиками и подать на маленькой тарелочкѣ, къ хлѣбу или булкѣ съ масломъ.

157) Оставшіяся кости отъ рябчиковъ вскипятить въ 2—3 стаканахъ воды, процѣдить, засыпать смоленскою крупою, положивъ сливочнаго масла; подать къ завтраку.

158) Если оставшуюся солонину трудно нарѣзать ломтиками, то натереть ее на теркѣ и подать на маленькой тарелочкѣ, въ родѣ натертаго, зеленаго сыра. Намазавъ булку масломъ, покрыть ее этою натертою солониной.

159) Если останутся кусочки говядины, телятины, солонины, дичи, ветчины, сосисокъ, колбасы, маринованныхъ грибовъ и огурчиковъ, все это смѣшать и приготовить къ завтраку селянку на сковородѣ.

160) Если останется немного жаркаго—телятины съ костями, то срѣзать кусочки телятины, небольшими кубиками, кости же разрубить, прокипятить, процѣдить. Въ процѣженномъ бульонѣ сварить немного кортофелю, подправить лукомъ съ масломъ, всыпать кубики, вскипятить. Смотря по количеству, сдѣлать изъ этого соусъ-рагу, огарнировавъ его гренками изъ булки, или супъ—рагу.

161) Разварную говядину изъ супа можно употреблять, кромѣ втораго кушанья, еще на фаршъ для пироговъ или пирожковъ, на блинчатый пирогъ, на фаршмакъ, на винигретъ и пр.

162) Изъ костей жареной говядины съ обрѣзками сварить или супъ—рагу, или разсольникъ, по $^1/_4$ — $^1/_3$ фун. костей на тарелку супа, или кислыя щи съ прибавленіемъ свѣжей грудинки.

163) Изъ жареныхъ бараньихъ костей, остающихся отъ жареной, передней или задней лопатки, хорошо варить, на другой день, супъ съ кореньями, брюквой и перловою крупою.

164) Кожу отъ копченаго испеченнаго окорока, класть по небольшому куску въ борщъ или во щи изъ щавеля.

165) Оставшіяся отъ жаренаго окорока, кости разрубить, сварить изъ нихъ борщъ или щи, беря по $^1/_8$ ф. на человѣка.

166) Купивъ жирную говядину, телятину, гуся и пр. надо срѣзывать лишній жиръ и употреблять его на фритюръ.

167) Если гусь довольно большой, то, готовя на 6—8 человѣкъ, изъ него можно сдѣлать три кушанья: изъ потроховъ и гусиной крови приготовить супъ. На другой день сварить гуся и подать его подъ соусомъ, а оставшійся бульонъ оставить на слѣдующій день и приготовить изъ него супъ.

168) Или, сваривъ изъ потроховъ супъ, всего остального гуся изжарить, а

изъ оставшихся потомъ жареныхъ костей съ кусочками мяса, сварить на слѣдующій день, супъ съ картофелемъ, или съ перловыми крупами, или разсольникъ, или супъ-рагу.

169) Домашнюю утку можно сварить, приготовить изъ нея супъ, а самую утку подать на второе кушанье, подъ соусомъ и пр.

170) Имѣя курицу, самое экономическое употребленіе изъ нея—это срѣзать филеи, сдѣлать изъ нихъ 5—6 котлетокъ съ примѣсью $1^1/_2$-хъ коп. булки, безъ корки. Изъ всѣхъ же костей, лапокъ, крылышекъ, головки и пр. сварить супъ на 4—5 тарелокъ, безъ примѣси говядины. Супъ этотъ вкусенъ чистый, его можно засыпать также крупами, клецками и пр.

171) При задней четверти баранины или телятины бываетъ жирная сѣтка, ее снимаютъ и употребляютъ на сальникъ.

172) Оставшійся отъ обѣда бульонъ, подать въ чашкахъ къ слѣдующему завтраку. Если останется отъ обѣда жареныхъ рыбокъ, тотчасъ замариновать ихъ къ завтраку.

173) Когда варятся раки, то оставшіяся скорлупки, вымыть, высушить, истолочь на раковое масло.

174) Если подается къ завтраку или къ обѣду картофель, то очистивъ его и перемывъ, варить въ отдѣльной кастрюлькѣ, въ небольшомъ количествѣ посоленой воды, и этотъ отваръ выливать потомъ въ супъ или уху. Въ такомъ случаѣ не солить раньше супа, чтобы не пересолить его. Хорошій картофель придаетъ ему вкусъ сладости.

175) Если останется отъ обѣда кусочекъ пудинга изъ булки, саго или манной крупы и пр., то нарѣзать его острымъ ножемъ, тоненькими ломтиками и, передъ самымъ завтракомъ, поджарить въ сливочномъ маслѣ, на чистенькой сковородкѣ.

176) Если останется немного манной или пшенной каши, можно изъ нея приготовить оладьи.

177) Такую же оставшуюся кашу, если она погустѣетъ, можно нарѣзать ломтиками и поджарить.

178) Если варится рисъ, то отваръ его можно сохранять. Его могутъ пить слабые желудкомъ, подсластивъ малиновымъ вареньемъ. Этимъ остывшимъ отваромъ хорошо также вытирать руки и лицо, такъ какъ онъ мягчитъ кожу.

179) Оставшіяся сухія булки, или разогрѣть въ духовой печкѣ къ чаю, или употребить ихъ на пудингъ изъ булки. Или нарѣзавъ ихъ ломтиками, подрумянить въ печкѣ къ чаю и кофе. Или сушить ихъ, толочь и сохранять въ банкѣ для осыпки формъ, котлетъ и пр. Или, размочивъ ихъ въ молокѣ или въ водѣ, класть въ котлеты.

180) Если употребляются желтки, какъ напр., на сабаіонъ или на горчичный соусъ и пр., то изъ оставшихся бѣлковъ, надо въ тотъ же день, приготовить, или воздушный пирогъ, или безе и проч.

181) Приготовляя компотъ изъ свѣжихъ яблокъ, яблочную кожицу срѣзывать и тотчасъ опускать въ 1—2 стакана воды, въ которой и вскипятить съ сахаромъ. Отваръ этотъ можетъ быть полезенъ отъ кашля, для кого нибудь изъ домашнихъ.

182) Варя черносливъ для компота, отваръ его сливать отдѣльно, употреблять какъ лѣкарство, самый же черносливъ переложить въ приготовленный сиропъ, въ которомъ еще разъ вскипятить.

183) Если скиснетъ варенье, сиропъ или вино обратить ихъ въ уксусъ.

184) Если въ вареньѣ останутся однѣ ягоды или одни фрукты, приготовить изъ нихъ смоквы.

185) Приготовляя лѣтомъ ягодный сиропъ, дѣлать изъ оставшихся ягодъ прянички, № 3372.

186) Гдѣ дороги ягоды, тамъ, приготовляя наливки, залить ягоды вторично водкою, дать стоять 2—3 мѣсяца, слить, приготовить наливку. На оставшіяся ягоды налить кипятку, дать простоять нѣсколько недѣль, слить, подсластить. Вливая кипятокъ нужно только слегка остудить его и употреблять при этомъ длинную воронку, чтобы кипятокъ не коснулся стѣнокъ горлышка бутылки, въ ягодахъ же онъ сейчасъ охладится. Оставшіяся ягоды кладутъ въ уксусъ, или маринуютъ. Тоже дѣлаютъ изъ корокъ дыни.

187) Подавая на дессертъ арбузъ, корки срѣзывать и приготовлять изъ нихъ цукатъ или варенье.

188) Изъ упавшихъ съ дерева разныхъ яблокъ приготовляютъ уксусъ.

189) Если начнетъ портиться сливочное масло перемыть его, посолить, подлить морковнаго сока, или перетопить его на русское масло.

190) Чтобы швейцарскій и пр. сыръ не сохъ, надо его держать въ фаянсовой чашкѣ, накрывая ее тарелкою съ холодною водою.

191) Если останется сухой сыръ, то натирать его на теркѣ и посыпать макароны, греночки, пирожки—булочки.

192) Остатки чернаго хлѣба употреблять на суточный квасъ.

193) Или тщательно подсушивъ ихъ, чтобы не подгорѣли, заливать ихъ горячимъ чаемъ, беря по сухарику, на стаканъ чаю. Полезно слабымъ желудкомъ, и еще лучше съ примѣсью краснаго вина.

194) Изъ кожицы свѣжихъ яблокъ приготовляютъ желе.

195 Для кушаньевъ надо брать всегда черствую французскую булку т. е. вчерашнюю. Срѣзать тонко верхнюю корку, которую употребить на сухари, самый же мякишъ употребить на какой нибудь фаршъ или пудингъ изъ булки.

196) Или снявъ корку, нарѣзать булку ломтиками, а потомъ кубиками, на маленькія греночки, къ супамъ-пюре.

197) Или нарѣзать булку тонкими ломтиками, положить ихъ на сковородку, поставить на плиту, подсушить ихъ, но чтобы не подгорѣли, растереть валикомъ на столѣ: употреблять для осыпки формъ, котлетъ, мозговъ, крокетъ и пр.

198) Когда приготовляется пирогъ съ сигомъ, то изъ отрѣзанной головы, хвоста и изъ выпутыхъ костей можно сварить 1—2 тарелки хорошей ухи къ завтраку.

Такъ какъ я этою книгою старалась познакомить молодыхъ хозяекъ съ цѣлымъ городскимъ хозяйствомъ вообще, то прибавлю еще нѣсколько словъ о мелочахъ, которыя, однако же, въ массѣ составляютъ свой счетъ, а именно:

199) Когда ощипываютъ съ птицъ перья, то откладывать ихъ въ одно мѣсто; въ длинные зимніе вечера приказать ихъ перебрать: они годятся на подушки для служителей или для бѣдныхъ; перья и пухъ отъ гусей и утокъ собирать отдѣльно.

200) Шкуры съ телятъ, барановъ и проч., растянуть на палочку, тотчасъ высушить и отдать для выдѣлки кожъ.

201) Когда бьютъ скотъ, то кровь ихъ подливать подъ фруктовыя деревья.

202) Если обѣдъ готовится на плитѣ и она топится въ продолженіи трехъ—четырехъ часовъ, то приказывать изъ нея выгребать уголья на два-три большіе самовара.

203) Телячій желудокъ, хорошо вымытый и посоленый, высушить; онъ употребляется для сыровъ голландскихъ и швейцарскихъ.

204) При каждой кухнѣ не мѣшаетъ имѣть постоянно одного или двухъ поросятъ, которыхъ можно кормить помоями, остатками кореньевъ, хлѣба, и проч., но только остерегаться, чтобы не попало имъ кусковъ мяса и внутренностей отъ дичи.

ОТДѢЛЪ II.

Примѣчаніе. Въ этомъ отдѣлѣ заключаются:

А) Меню скоромныхъ обѣдовъ 4-хъ разрядовъ.
Б) Закуска холодная.
В) Реестръ кушаній подаваемыхъ къ завтраку взрослымъ
Г) Кушанья и питье прохладительныя.
Д) Завтракъ для дѣтей.
Е) Вечерній часъ.
Ж) Прохладительное во время танцевъ.
З) Дессертъ.
И) Кушанья для служителей.

При составленіи меню обѣдовъ надо придерживаться вообще слѣдующихъ правилъ:

1) Чтобы всѣ обѣды были одинаково сытны, а для достиженія этой цѣли, необходимо распредѣлять такъ, чтобы однѣ кушанья были посытнѣе, а другія за то, полегче.

2) Не повторять за обѣдомъ одинъ и тотъ же продуктъ.

3) Разнообразить самый даже цвѣтъ блюдъ, такъ напр.: если супъ бѣлаго цвѣта, то нельзя давать, на второе блюдо, курицу или рыбу подъ бѣлымъ соусомъ, а подать что нибудь подъ темнымъ соусомъ.

4) Также наблюдать, чтобы не подавались подрядъ два кислыя, или два сладкія, или два холодныя, или два мясные блюда.

Для нѣкотораго облегченія молодыхъ хозяекъ въ придумываніи ими меню обѣдовъ, я помѣстила здѣсь 600 скоромныхъ *обѣдовъ*, которые раздѣлила на 4 реестра, сгруппировавъ въ каждомъ изъ нихъ обѣды одинаковой стоимости, которой каждая хозяйка можетъ придерживаться, смотря по желанію и своему состоянію.

Къ I-му разряду принадлежатъ, такъ называемые, званые большіе обѣды, которые, на 25 человѣкъ, могутъ стоить, приблизительно, отъ 40 до 60 рублей сер. безъ вина, а на 6—8 человѣкъ—отъ 10 до 15 и болѣе.

Къ II-му разряду принадлежатъ обѣды изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; обѣды эти въ годъ, на 6—8 человѣкъ, круглымъ счетомъ могутъ стоить, приблизительно, отъ 7 до 10 р. сер. каждый.

Къ III-му разряду принадлежатъ тѣ же самые обѣды II разряда, но только однимъ кушаньемъ меньше; состоятъ, слѣдовательно, изъ 4, иногда 5 блюдъ, такъ что на 6—8 человѣкъ, каждый обѣдъ, круглымъ счетомъ, можетъ стоить въ годъ отъ 4 р. до 6 р. сер.

Къ IV разряду принадлежатъ обѣды изъ 3, иногда 4 блюдъ, которые въ годъ на 6—8 человѣкъ могутъ стоить отъ 2 до 3 руб. сер. каждый.

Вообще цѣны въ Россіи такъ разнообразны и такъ мѣняются, а главное, такъ на все возвышаются, что трудно назначить даже приблизительную цѣну.

МЕНЮ ИЛИ РЕЕСТРЪ ОБѢДОВЪ 1-го РАЗРЯДА.

ЯНВАРЬ.

1) Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 112.

Супъ красный № 5 съ кнелью.

Къ нимъ пирожки:

Слоеные съ мозгами № 222, съ раковымъ фаршемъ № 324, пончки съ мяснымъ фаршемъ № 351, фаршъ грибной въ раковинахъ № 373 (Всего по немногу, т. е. на 6 человѣкъ каждаго).

Крѣпкія вина: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.

2) Ростбифъ № 805—806.

Послѣ говядины: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый, портвейнъ красный.

3) Маіонезъ изъ форели № 1469.

Послѣ рыбы разныя бѣлыя вина: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.

4) Зеленый горошекъ № 3912 и цвѣтная капуста № 517 съ голландскимъ № 447 или съ польскимъ соусомъ № 442.

Послѣ зелени: малага, мускатъ-люнель, токайское, рейнвейнъ, шато д'икемъ.

5) Суфле изъ рябчиковъ № 1114.

Вино вейнштейнъ, малага.

6) Пуншъ глясе изъ фруктоваго сока № 1913.

7) Жаркое дичь отъ № 1089, съ салатомъ.

Послѣ жаркого изъ дичи: шампанское холодное.

8) Пломбиръ сливочный № 1956.

Послѣ сладкаго подается на салфеткѣ сыръ.

9) Разные фрукты.

Черный кофе или чай и къ нимъ: коньякъ, ромъ и разные ликеры, какъ то: бенедиктинъ, шартрезъ, кюрассао, пеперментъ, мараскинъ и пр.

ФЕВРАЛЬ.

1) Супъ виндзоръ № 66.

Бульонъ № 6.

Къ нимъ пирожки:

изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 370, пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ № 354; пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ телячьимъ ливеромъ № 335, пирожки изъ мозговъ, жареные въ клярѣ № 369.

Крѣпкія вина хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.

2) Говядина филей, шпикованный трюфелями или анчоусами № 799.

Послѣ говядины: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый и портвейнъ красный.

3) Маіонезъ изъ цѣльной форели или судака и пр. № 1088.

Послѣ рыбы: Разныя бѣлыя вина: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.

4) Мареншаль изъ рябчиковъ № 1113.

Вино вейнштейнъ, малага.

5) Плумъ пудингъ № 1147.

Вино малага, мускатъ люнель, токайское, шато д'икемъ.

6) Королевскій пуншъ-глясе № 1926.

7) Жаркое индѣйка, фаршир. грецкими орѣхами № 1051; къ ней салатъ изъ маринованныхъ вишень и яблокъ.

Шампанское холодное.

8) Кремъ орѣховый съ фисташками № 1941.
Послѣ сладкаго подаются на салфеткѣ: сыры.
9) Фрукты. Черный кофе и чай и къ нимъ: коньякъ, ромъ и разные ликеры, см. январь.

МАРТЪ.

1) Супъ пюре изъ тетерева № 85 и супъ зеленый изъ шпината № 93.
Къ нимъ пирожки:
Слоеные съ мозгами № 322; выпускныя яйца въ раковинахъ № 372, пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 364, разсыпчатые пирожки съ фаршемъ изъ телятины № 334.
Крѣпкія вина: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
2) Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780.
Портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый, портвейнъ красный.
3) Паштетъ заливное изъ рябчиковъ № 1427.
Портеръ или эль.
4) Трюфеля, огарнированные мозгами или котлетами изъ курицы № 1028.
Вино рейнское, шато д'икемъ, го-сотернъ.
5) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1577.
Вино сладкое: малага, вейнштейнъ, кипрское.
6) Пуншъ имперьялъ изъ абрикосовъ № 1925.
7) Жаркое индѣйка фарширов. каштанами № 1057 съ салатомъ.
Шампанское холодное.
8) Мороженое сливочное изъ фисташекъ № 1902, или кремъ брюле № 1943, или пломбиръ яблочный № 1961.
Сыръ.
9) Фрукты.
10) Черный кофе, чай и къ нимъ коньякъ, ромъ и ликеры. см. январь.

АПРѢЛЬ.

1) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 56 и супъ-пюре изъ спаржи № 91.
Къ нимъ пирожки:
На дрожжахъ съ мозгами № 354, и соленые пирожки съ рыбнымъ фаршемъ № 327.
Вина испанскія: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
2) Говядина по англійски № 795.
Портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый, портвейнъ красный.
3) Паштетъ изъ угря или налима № 1437, или изъ раковъ № 1438.
Бѣлыя вина: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
4) Шпинатъ и прочая зелень съ гарниромъ № 409 или соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
Послѣ зелени: мускатъ-люнель, токайское, шато д'икемъ.
5) Пудингъ изъ риса № 1552, или бисквитный № 1528 съ сабаіономъ.
Вино сладкое: вейнштейнъ, малага.
6) Пуншъ глясе изъ шампанскаго № 1922.
7) Жаркое телятина по аматерски № 854, или съ вишнями № 857, или дичь; къ нимъ салатъ.
Шампанское.
8) Желе мозаикъ № 1971, или ананасное № 1978.
9) Сыръ.
10) Фрукты.
11) Черный кофе и чай. Къ нимъ коньякъ, ромъ и разные ликеры, см. Январь.

МАЙ.

1) Уха изъ стерляди на шампанскомъ № 122, супъ пюре свѣтло-зеленый № 98.
   Къ ухѣ пирожки:
   Разсыпчатые съ визигою № 338 и слоеные съ фаршемъ изъ налима № 328 къ супу пюре—гренки отъ № 217.
   Крѣпкія вина: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
2) Говядина съ грибнымъ соусомъ № 781.
   Вина: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый; портвейнъ красный.
3) Форель № 925.
   Вина бѣлыя: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
4) Спаржа № 447, съ сабаіономъ и съ голландскимъ соусомъ.
   Малага, мускатъ-люнель, токайское, шато д'икемъ.
5) Паштетъ изъ раковъ № 1438, или пудингъ изъ риса съ раками № 1492, или пудингъ № 1513.
   Вина сладкія: малага, кипрское, вейнпитейнъ.
6) Пуншъ глясе (glacé) изъ чайнаго ликера № 1923.
7) Жаркое цыплята на манеръ рябчиковъ № 995, или фаршированные цыплята № 996; къ нимъ салатъ.
   Вино шампанское.
8) Мороженое изъ смородинныхъ почекъ № 1921 или кремъ земляничный № 1936.
9) Сыръ.
10) Фрукты.
11) Черный кофе и чай. Къ нимъ коньякъ, ромъ и ликеры, см. январь.

ІЮНЬ.

1) Супъ пюре изъ дичи № 86, или супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ № 111.
   Къ супу греночки № 217, и слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 824, пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 370.
   Крѣпкія вина испанскія: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
2) Говядина филей съ сарделевымъ масломъ № 802.
   Вина: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый, портвейнъ красный.
3) Стерлядь съ картофелемъ № 1247.
   Сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
4) Молодая: морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 444, земляныя груши и прочая зелень, раздѣленная на блюдѣ полосками изъ тѣста.
   Вино: шато-д'икемъ, го-сотернъ, токайское, мускатъ-люнель.
5) Суфле изъ раковъ № 1337.
   Вина сладкія: малага, кипрское.
6) Пуншъ имперьялъ изъ земляники или малины № 1824.
7) Жаркое каплунъ, фаршир. печенкою и трюфелями съ салатомъ, № 1040.
   Вино шампанское.
8) Мороженое или желе изъ клубники № 1905 или 1972.
9) Ягоды. Черный кофе и чай. Къ нимъ: коньякъ, ромъ, ликеры см. январь.

ІЮЛЬ.

1) Бульонъ красный, валахскій съ кореньями № 14 и ботвинья № 205.
   Къ бульону пирожки изъ вермишеля № 367, слоеные съ раковымъ фаршемъ № 824.
   Вино: хересъ, марсала, мадера, портвейнъ бѣлый.

2) Говядина филей, жареная въ бумагѣ № 800.
Вина красные: портеръ или эль, медокъ, санъ-жюльенъ, подогр. шато-лафитъ. красный портвейнъ.
3) Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1467.
Вина бѣлыя: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
4) Цвѣтная капуста № 556 съ сабаіономъ или голландскимъ соусомъ.
Вина: шато-д'икемъ, го-сотернъ, малага, мускатъ-люнель.
5) Воздушный пирогъ изъ земляники № 1580.
Вина сладкія: вейнштейнъ, малага.
6) Пуншъ имперьялъ изъ малины № 1924.
7) Жаркое дикія утки № 1104 и куропатки № 1100, салатъ.
Шампанское.
8) Парфе № 1965.
9) Сыръ.
10) Ягоды, фрукты. Черный кофе, чай и къ нимъ коньякъ, ромъ и ликеры, см. январь.

АВГУСТЪ.

1) Супъ французскій a la жюльенъ № 15 и супъ пюре изъ каштановъ № 109.
Къ супу пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 370, и слоеные съ фар. изъ телячьей печенки съ ромомъ и мадерою № 325.
Вино: хересъ, мадера. марсала, портвейнъ бѣлый.
2) Говядина филей, по вѣнски № 797.
Вино красное: санъ-жюльенъ. подогрѣтый шато-лафитъ, портвейнъ красный, медокъ, портеръ.
3) Стерлядь на шампанскомъ № 1049.
Вина: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское.
4) Артишоки № 525—530. съ зеленымъ горошкомъ.
Вино шато-д'икемъ, малага, мускатъ-люнель, токайское, рейнвейнъ.
5) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками № 1496.
6) Пуншъ имперьялъ изъ ананаса № 1924.
7) Жаркое: бескасы, вальдшнепы № 1119, свистели съ гренками № 1122 куропатки съ салатомъ.
Шампанское.
8) Кремъ ройяль № 1907.
9) Сыръ.
10) Ягоды, фрукты, варенье.
Черный кофе и чай, къ нимъ коньякъ, ромъ, ликеры, см. январь.

СЕНТЯБРЬ.

1) Супъ a la тортю № 57 и бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6.
Къ нимъ пирожки: изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 264, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки съ ромомъ и мадерою № 228, пончки съ мяснымъ фаршемъ № 231.
Вино: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
2) Филей дикаго кабана № 988 съ соусомъ изъ смородины.
Вино: красное, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ, подогр. портвейнъ красный, медокъ. портеръ.
3) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ № 1200.
Сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
4) Котлеты изъ курицы съ соусомъ изъ трюфелей и шампиньоновъ № 723.
Вино шато-д'икемъ, малага, мускатъ-люнель, токайское, рейнвейнъ.
5) Суфле изъ сметаны № 1574.
Вино сладкое.
6) Пуншъ гласе изъ абрикосовъ № 1925.

7) Жаркое утки домашнія № 1073 съ салатомъ.
Шампанское.
8) Мороженое въ бисквитахъ № 1919, или пломбиръ чайный № 1962.
9) Фрукты. Черный кофе и чай. Къ нимъ коньякъ, ромъ и ликеры, см. январь.

ОКТЯБРЬ.

1) Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 87; къ нему подаются гренки съ сардинками. Супъ французскій № 9.
Къ нему пирожки: слоеные съ фаршемъ изъ телятины № 326, пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ капустою № 335.
Вино: хересъ, марсала, мадера, портвейнъ бѣлый.
2) Филей изъ серны или лося № 988.
Вино: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ, портвейнъ красный.
3) Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы № 1460 съ соусомъ сборнымъ или татарскимъ.
Сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
4) Каштаны съ краснымъ виномъ № 566.
Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ, малага, мускатъ-люнель токайское, рейнвейнъ.
5) Пудингъ № 1503 или 1528; бисквитный № 1528
6) Пуншъ глясе лимонный съ мараскиномъ отъ № 1922.
7) Жаркое рябчики № 1108—1111 съ салатомъ.
Шампанское.
8) Мороженое тутти-фрутти № 1917 или желе изъ ягодъ и фруктовъ № 1984, см. консервы отъ № 3373.
9) Сыръ.
10) Фрукты, варенье. Черный кофе и чай. Къ нимъ коньякъ, ромъ, ликеры, см. январь.

НОЯБРЬ.

1) Супъ изъ дичи прозрачный № 29, къ нему греночки съ мяснымъ фаршемъ и сыромъ № 219—220.
Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 39 съ рыбною кнелью № 229.
Пирожки: слоеные съ фаршемъ изъ налима № 328; рыбный фаршъ въ раковинахъ № 371, фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинкахъ № 374.
Вино: хересъ и вообще испанскія вина.
2) Буженина съ соусомъ изъ каштановъ и карт. № 965.
Вино красное: портвейнъ красный, шато-лафитъ, портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ и пр.
3) Паштетъ изъ лососины или осетрины № 1436 съ соусомъ № 468.
Рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское, сотернъ и пр.
4) Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 696.
Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ, малага, мускатъ-люнель, токайское, рейнвейнъ.
5) Суфле изъ бешемеля № 1578.
Вино сладкое.
6) Пуншъ глясе изъ земляничнаго сока № 1923.
7) Жаркое глухарь № 1091, тетерки № 1094 съ салатомъ.
Шампанское.
8) Сливочное мороженое съ мараскиномъ № 1904, огарнированное пирожнымъ, или желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ № 1984.
9) Сыръ.

10) Фрукты.
Черный кофе или чай и къ нимъ коньякъ, ромъ, ликеры см. январь.

ДЕКАБРЬ.

1) Супъ прозрачный изъ телячьей головки по англійски № 27 и супъ пюре изъ курицы № 81.
Къ нимъ пирожки: слоеные съ мозгами № 222, пирожки изъ блинчиковъ съ мозгами № 362, выпускныя яйца въ раковинахъ № 372.
Вино: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
2) Вареный окорокъ молодого вепря № 980.
Вино: шато-лафитъ, санъ-жюльенъ, медокъ, портеръ, эль, портвейнъ красный.
3) Маіонезъ изъ цѣльнаго судака № 1469.
Рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и сотернъ.
4) Свѣжіе грибы въ сметанѣ № 3934, 3935.
Вино: шато-д'икемъ, го-сотернъ, малага, мускатъ-люнель, токайскго, рейнвейнъ.
5) Англійскій пудингъ съ пюре изъ каштановъ № 1516.
Вино сладкое.
6) Пуншъ глясе изъ мараскина № 1922.
7) Жаркое фазанъ № 1089 съ салатомъ.
Вино шампанское.
8) Компотъ изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ см. консервы отъ № 3373 до № 3404.
9) Тортъ.
10) Сыръ.
11) Фрукты. Черный кофе и чай. Къ нимъ въ маленькихъ рюмочкахъ коньякъ, ромъ, ликеры, какъ то: бенедиктинъ, шартрезъ, кюрассо, пеперментъ, мараскинъ и пр.

РЕЕСТРЪ ОБѢДОВЪ II-го РАЗРЯДА.

Изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; обѣды эти въ годъ, на 6—8 человѣкъ, могутъ стоить, круглымъ счетомъ, приблизительно, отъ 7 до 10 р. каждый.

и

МЕНЮ ОБѢДОВЪ III-го РАЗРЯДА.

(Изъ 4, иногда 5 блюдъ стоимостью отъ 4 до 6 руб.).

Реестръ обѣдовъ III разряда состоитъ изъ тѣхъ же обѣдовъ II разряда, надо только выбросить, по желанію, одно кушанье.—Такъ напримѣръ: въ обѣдѣ № 1 исключить пирогъ; въ обѣдѣ № 2 исключить пудингъ или помѣстить его на послѣднее кушанье вмѣсто крема; въ обѣдѣ № 3 исключить суфле шоколадное или помѣстить его вмѣсто крема брюле; въ обѣдѣ № 4 исключить, или заливное, или соусъ изъ кореньевъ и т. д.

ЯНВАРЬ.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ визигою и рыбою № 1380.
Бульонъ № 3 съ кнелью отъ № 226.
Стерлядь на шампанскомъ № 1249.
Индѣйка фаршированная № 1057 съ салатомъ изъ маринованныхъ вишень № 3762 (Часть II).
Желе изъ вина № 1966 или
Тортъ сливочный № 2087—2088.

2-й. Щи изъ маринованнаго щавеля № 45 съ фрикадельками № 223, фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ № 374.
Телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ № 897.
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 1487.
Жаркое рябчики фарширов. № 1108 съ огурцами или брусничнымъ салатомъ отъ № 3827 до 3820 (часть II).
Кремъ яблочный со сливками № 1932.

3-й. Супъ королевскій съ греночками или кнелью № 80.
Щука фаршированная подъ соусомъ № 1311.
Суфле изъ сметаны № 1574.
Утка тушоная фаршированная № 1074.
Кремъ брюле № 1943 или мороженое кремъ брюле № 1900.

4-й. Бульонъ № 5 красный, чистый съ пирожками изъ слоенаго тѣста отъ № 322 до 330.
Заливное изъ поросенка № 1444.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653.
Жаркое каплунъ съ соусомъ изъ трюфелей № 1036.
Мороженое тутти-фрутти № 1917.

5-й. Борщъ малороссійскій № 49 съ крутонами № 383—385.
Жаркое говядина—гусарская печень № 777.
Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 630 или соусъ изъ рубцовъ № 841.
Карпъ жареный № 1153 съ соусомъ изъ грецк. орѣховъ № 455.
Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива № 2027.

6-й. Супъ съ капустою сафой № 17 съ греночками, посыпанными голландскимъ сыромъ № 220.
Паштетъ изъ индѣйки № 1419.
Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1577.
Жаркое заяцъ № 990, или котлеты изъ зайца № 991 съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 687, или съ соусомъ изъ свеклы № 686.
Желе ананасное № 1978 или муссъ № 1997.

7-й. Колдуны литовскіе № 1692.
Супъ-пюре изъ курицы № 79.
Стерлядь разварная № 1248.
Жареные мозги № 834 съ соусомъ изъ трюфелей № 732.
Жаркое телятина съ салатомъ № 849—860.
Пломбиръ сливочный № 1956.

8-й. Супъ съ лимономъ № 70—71.
Котлеты свиныя съ горошкомъ и картофелемъ № 974.
Пуншъ гласе № 1922 или пудингъ бисквитный № 1528.
Жаркое говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 786.
Трубочки со сбитыми сливками № 1803—1806.

9-й. Супъ бѣлый № 31 съ пирожками изъ говядины, жареными въ фритюрѣ № 335, или съ пирожками въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ № 349.
Маіонезъ изъ рыбы съ зеленымъ соусомъ № 1467.
Суфле изъ рябчиковъ № 1114.
Жаркое баранина съ шарлотомъ № 927.
Бланманже зеленое изъ фисташекъ № 2006.

10-й. Супъ пюре изъ дичи № 63.
Щука подъ соусомъ № 1302.
Грибы жареные № 715 (См. 3934 или 3935—часть II) или фаршированная капуста по литовски № 542.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780 и салатомъ изъ яблоковъ моченыхъ № 3711 (часть II).
Тортъ миндальный № 2078—2082.

11-й. Супъ пюре изъ риса № 96 съ греночками отъ № 216 до 220.
Жаркое говядина на парѣ № 775, съ мясными пышками № 353.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653.
Рыба жареная № 1131 съ огурцами.
Блины голланд. съ сабаіономъ или меринтою № 1649, 1650.

12-й. Уха № 117.
Говядина-жаркое съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 773.
Сырники вареные, запеченые въ кастрюлѣ № 1730—1731.
Телятина съ макаронами № 855.
Пломбиръ чайный № 1962.

13-й. Бульонъ № 4 съ рисовыми крокетами № 376.
Паштетъ изъ рыбы № 1437.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками № 1753.
Говядина, жаркое обыкновенное съ салатомъ и съ картофелемъ № 791.
Холодецъ изъ кофе № 213, или сметанникъ № 1568.

14-й. Пирогъ съ семгою и саго № 1383.
Бульонъ № 1 съ греночками № 216.
Разварная говядина бульи № 760.

Жаркое баранина съ соусомъ изъ сметаны № 923.
Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 1569.

15-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6 съ пирожками.
Паштетъ заливное изъ рябчиковъ № 1427.
Пудингъ изъ саго съ сабаіономъ № 1510.
Жаркое заяцъ № 990 съ салатомъ.
Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1927 или сметаны № 1930.

16-й. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 39.
Говядина-бульи № 760 съ тушоными грибами № 3934—5.
Пудингъ бисквитный на парѣ № 1503.
Жаркое индѣйка съ салатомъ № 1050.
Желе отъ № 1966.

17-й. Борщъ польскій № 50.
Курица или каплунъ, съ соусомъ изъ селлерея № 1009.
Пудингъ изъ мозговъ № 1561.
Карпъ жареный съ салатомъ № 1153.
Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ № 2034.

18-й. Бульонъ № 3 съ точеными кореньями и пирожками на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины № 355.
Ростбифъ № 305.
Маіонезъ изъ курицы фаршир. № 1457.
Марешаль изъ рябчиковъ № 1113.
Пуншъ глясе изъ фруктоваго сока № 1923.
Жаркое утка дикая съ салатомъ № 1104.
Желе отъ № 1967.

19-й. Щи изъ щавеля № 45—46 и фаршъ грибной въ раковинахъ № 373.
Рыба разварная № 1130 подъ соусомъ.
Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 671.
Говядина по португальски № 794.
Пломбиръ яблочный № 1961.

20-й. Супъ съ лимономъ, перловою крупою и сметаною № 71.
Разварная говядина—бульи № 760.
Морковь № 648, огарнированная жареными почками № 745.
Осетрина или лососина жареная съ салатомъ № 1204.
Тортъ разсыпчатый № 2119.

21-й. Бульонъ № 5 съ точеными кореньями № 270, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины № 326.
Заливное изъ зайца № 1447.
Пудингъ изъ фаршированной капусты № 541.
Жаркое тетеревъ съ салатомъ № 1094.
Компотъ изъ разностей № 2033.

22-й. Селянка № 59.
Грудинка вареная съ изюмомъ № 880.
Картофель подъ бешемелемъ № 624.
Говядина по-англійски № 795, съ салатомъ.
Бланманже миндальное № 2005.

23-й. Бульонъ № 14 красный валахскій съ пирожками.
Паштетъ изъ каплуна № 1419.
Грибы тушоные № 713 или 3934—5, (часть II).

Рыба печеная съ салатомъ № 1132.
Пирогъ бисквитный съ бешемелемъ № 1852.

24-й. Супъ изъ курицы № 19.
Щука съ хрѣномъ № 1309—1304.
Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 512.
Жаркое баранья грудинка № 950.
Безе яблочное № 2189 и пирожное № 2211.

25-й. Супъ пюре изъ зайца № 84 съ греночками № 216.
Паштетъ заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ № 1427.
Суфле изъ каштановъ № 2825.
Жаркое индѣйка фарширов. № 1051.
Пломбиръ миндальный № 1963.

26-й. Колдуны № 1692.
Бульонъ изъ дичи, прозрачный № 29.
Разварная рыба подъ соусомъ № 1130.
Соусъ изъ каштановъ № 566.
Жаркое телятина съ вишнями № 857.
Тортъ итальянскій бисквитный № 2090.

27-й. Супъ пюре изъ сушонаго гороха съ ветчиною № 113.
Караси вареные или жареные со сметаною № 1145—1147.
Вермишель на молокѣ съ ванилью № 1711.
Баранина на подобіе серны 928,
Сбитыя сливки съ рисомъ № 1954.

28-й. Уха отъ № 117.
Индѣйка или курица съ рисомъ по-французски № 1058.
Говядина тушоная съ картофельными крокетами № 787.
Трубочки съ вареньемъ № 1803.

29-й. Супъ изъ сушоныхъ вишень № 189.
Рубленыя котлеты съ соусомъ изъ овощей.
Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 967.
Пирогъ изъ вафлей № 1799.

30-й. Пирогъ со свѣжею капустою № 1392.
Бульонъ № 3 съ кореньями.
Разварная говядина-бульи № 760.
Мозги подъ соусомъ № 835.
Жареный глухарь № 1091.
Англійскій муссъ № 2002.

31-й. Супъ кровяной изъ гуся или свинины № 60, 61.
Судакъ разварной съ гренками и картофелемъ № 1259.
Вермишель съ мяснымъ фаршемъ № 1709.
Фаршированная жареная грудинка съ салатомъ № 878.
Суфле изъ бешемеля № 1578.

ФЕВРАЛЬ.

Обѣдъ 1-й. Супъ-разсольникъ съ почкою № 37.
Маіонезъ изъ индѣйки или рыбы № 1457—1473.
Суфле изъ рябчиковъ № 1114.
Жаркое пулярда съ маринованнымъ салатомъ № 1032.
Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита № 1940.

2-й. Супъ королевскій № 14 и пирожки изъ мозговъ № 370 въ раковинахъ.
Судакъ съ соусомъ изъ сметаны № 1256.
Паштетъ изъ дичи № 1423.
Желе изъ флеръ д'оранжъ № 1970.

3-й. Супъ изъ рубцовъ № 34.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 1306.
Пюре изъ чечевицы съ гренками № 497.
Говядина-филей жареный въ бумагѣ № 800.
Снѣжки № 1614.

4-й. Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и капустою; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины № 326.
Маіонезъ изъ фаршироваи. индѣйки № 1458.
Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ № 1525.
Жаркое рябчики съ салатомъ № 1109.
Пломбиръ кофейный № 1958.

5-й. Разсольникъ № 37.
Котлеты отбивныя изъ телятины № 861—869.
Цвѣтная капуста № 556.
Говядина-филей тушоная съ виномъ № 788.
Тортъ шоколадный отъ № 2091—2093.

6-й. Супъ изъ вишень со смоленскою крупою № 89.
Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ № 881.
Морковь № 648, огарн. гренками № 217 и омлетомъ № 739.
Говядина-филей по вѣнски № 797, или стуфатъ по итальянски № 774.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.

7-й. Бульонъ № 4 съ фрикадельками № 223, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки № 327.
Заливное изъ головки телячьей № 1442.
Фарширов. капуста по-французски № 543.
Говядина-филей, шпигованный трюфелями и анчоусами № 799.
Пирожное 2214.

8-й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 53, съ караваемъ изъ блинчиковъ № 363.
Жаркое рулетъ № 829—833.
Пудингъ изъ моркови № 658.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Тортъ изъ ржанаго хлѣба № 2095—6.

9-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ № 66, съ пирожками.
Паштетъ изъ домашнихъ утокъ № 1425.
Жардиньеръ № 691—694.
Жаркое свинина съ салатомъ № 969.
Бланманже сливочное № 2003.

10-й. Супъ изъ дичи прозрачный № 29, съ греночками № 217.
Поросенокъ вареный подъ соусомъ № 955.
Зеленый горошекъ съ гарниромъ № 512.
Говядина-филей, жареный въ бумагѣ № 800.
Марципаны отъ № 2212—2214.

11-й. Борщъ изъ селлерея № 54 съ пирожками жареными въ фритюрѣ № 354—357.
Говядина вродѣ зразъ по-итальянски № 816.
Лейпцигскій винигретъ изъ овощей № 697.

Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры № 856.
Вафли со сбитыми сливками № 1793 и пр.

12-й. Супъ пюре изъ тетерева № 85.
Котлеты изъ индѣйки или курицы № 1028.
Пастернакъ со сливочнымъ соусомъ 662.
Жаркое говядина съ салатомъ № 790.
Облатки сливочныя № 1807, или трубочки со взбитыми сливками № 1083.

13-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 115.
Говядина-филей съ сардельнымъ масломъ № 802.
Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ № 1772.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Хворостъ отъ № 1809 или воздушный пирогъ изъ чернослива № 1584.

14-й. Селянка рыбная № 140.
Голуби подъ соусомъ № 1088, или утки отъ № 1080, или пулярда съ эстрагономъ № 1046.
Грибы тушоные № 3985.
Жаркое телятина № 849, съ салатомъ.
Суфле съ вареньемъ № 1572.

15-й. Супъ нѣмецкій со сливками и желтками № 67.
Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ № 955.
Масседуанъ изъ овощей № 691.
Говядина тушоная съ картофельными крокетами № 787.
Каша гурьевская № 1642—1643.

16-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1389.
Бульонъ № 1, съ клецками манными № 278.
Щука разварная № 1302.
Артишоки № 525—530.
Жаркое рябчики съ салатомъ № 1109.
Желе отъ № 1966.

Масляница.

17-й. Обѣдъ. Супъ пюре изъ артишоковъ № 105.
Говядина по-португальски № 794 или гастрономическія котлеты № 861.
Плумъ-пудингъ № 1488.
Жаркое фаршированныя куропатки № 1101 съ салатомъ.
Муссъ апельсинный № 1999.

18-й. Блины гречневые отъ № 1654.
Супъ изъ индѣйки № 23.
Лососина съ горчичнымъ соусомъ № 1172.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 1091.
Муссъ англійскій № 3002.

19-й. Блины гречневые отъ № 1654.
Бульонъ красный съ кореньями № 5.
Маіонезъ изъ рыбы отъ № 1468.
Индѣйка фаршированная каштанами № 1057.
Пломбиръ кофейный № 1956.

20-й. Блины отъ № 1654.
Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 39.
Карпъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 1153.
Паштетъ изъ дичи № 1423.

Желе изъ разныхъ цвѣтовъ № 1968.

21-й. Блины отъ № 1654.

Супъ пюре изъ курицы № 79.

Котлеты изъ рябчиковъ № 1112.

Жаркое филей изъ серны или лося № 988.

Кремъ яблочный № 1932 или пончки № 1868.

22-й. Блины отъ № 1659.

Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6.

Говядина филей шпикованный трюфелями или анчоусами № 799, или щука съ картофелемъ по-нѣмецки № 1307.

Филей индѣйки съ пюре изъ вишень № 1060.

Муссь изъ розоваго цвѣта № 1996 или пончки № 1868.

23-й. Колдуны № 1283 или блины отъ № 1654.

Супъ королевскій № 80.

Паштетъ изъ телятины съ печенкою № 1421.

Жаркое дичь съ салатомъ.

Пломбиръ миндальный № 1963, или пончки № 1668, или фаршированныя булочки нѣмецкія, № 1888.

МАРТЪ.

Постные или масляные обѣды см. часть II.

АПРѢЛЬ.

ПАСХА.

Къ столу въ день Св. Христова воскресенья приготовляется приблизительно слѣдующее:

Пасха отъ № 3204 до № 3220, (часть II).

Куличи, бабы, мазурки, пляцки отъ № 3001 до № 3203, (часть II).

Торты отъ № 2077 до № 2137.

Яйца крашеныя № 3221.

Барашекъ изъ масла.

Окорокъ печеный № 981, 982.

Ветчина свѣжепросольная вареная № 979.

Индѣйка фаршированная № 1051.

Жаркое заяцъ, холодное жаркое телятина, глухарь.

Холодное жаркое серна или оленина № 988.

Жаркое лось № 987, жаркое говядина маринованная № 785.

Поросенокъ фаршированный № 962.

Хлѣбъ, хрѣнъ, горчица, уксусъ, прованское масло.

Разныя водки и вина.

Крессъ-салатъ на деревянныхъ статуйкахъ; бесѣдки изъ крессъ-салата.

Баумкухенъ (Baumkuchen) № 3053. (Часть II).

Об. 1-й день Пасхи. Бульонъ № 3 или 6; остальное отъ стола.

2-й. Супъ изъ курицы № 19.

Подогрѣтое жаркое.

Тортъ, пирожное или баба.

3-й. Щи изъ щавеля № 45, прибавить въ него кожицу отъ окорока печенаго № 981, съ крутыми яйцами.

Говядина филей по-англійски съ горошкомъ № 795.

Спаржа № 681 съ сабаіономъ.

Жаркое индѣйка и пр. съ салатомъ.
Желе апельсинное № 1977.

4-й. Бульонъ № 3 съ точеными кореньями и капустою; пирожки на дрожжахъ съ мяснымъ фаршемъ № 355.
Маіонезъ изъ индѣйки фаршированной печенкою № 1459.
Суфле изъ сметаны № 1574 или пудингъ изъ щуки № 1328.
Жареная дичь съ салатомъ отъ № 1091.
Королевскій тортъ № 1640.

5-й. Щи зеленыя изъ крапивы № 40, пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ № 362.
Каплунъ съ соусомъ изъ трюфелей № 1036.
Плумъ-пудингъ № 1488.
Говядина-филей по-вѣнски № 797 съ салатомъ, или говядина жареная въ большой булкѣ № см. въ прибавленіи.
Кремъ брюле № 1943.

6-й. Щи зеленыя № 40 изъ крапивы съ пирожками изъ блинчиковъ № 360—362.
Стерлядь съ хрѣномъ или картофелемъ № 2009, 1010.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 566 или пудингъ № 567.
Говядина филей тушоная съ виномъ № 786, съ салатомъ.
Блины по англійски № 1652.

7-й. Бульонъ № 5, красный, съ саго; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налима № 328.
Заливное изъ рыбы № 1452.
Соусъ изъ крапивы № 569 или шпината съ гренками и котлетами изъ мозговъ.
Каплунъ съ соусомъ изъ трюфелей № 1036.
Кисель со сбитыми сливками № 2018.

8-й. Щи изъ разсады № 41 съ крутонами изъ гречневыхъ крупъ № 216, 220.
Щука подъ краснымъ соусомъ № 1302.
Земляныя груши съ сабаіономъ № 599.
Жареный рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса № 832.
Молочный, заварной кремъ № 2038—2045.

9-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6 съ пирожками.
Паштетъ изъ откормленной индѣйки № 1419.
Капуста по литовски № 542.
Говядина по португальски № 794, съ салатомъ, или нѣмецкое кислое жаркое № 803.
Желе апельсинное № 1977.

10-й. Супъ бѣлый № 31, съ греночками № 217.
Вареный окорокъ молодого вепря № 965.
Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
Котлеты телячьи въ слоеномъ тѣстѣ № 871.
Рисъ № 1177.

11-й. Колдуны № 1283—1290.
Супъ пюре изъ курицы № 81 и греночки № 216—217.
Говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 786.
Жардиньеръ № 691—695.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Тортъ рисовый № 1636.

12-й. Супъ пюре изъ карасей № 110.

Ростбифъ № 805.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
Говядина жареная съ яичницею № 793.
Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1927.

13-й. Супъ пюре съ перловою крупою № 97, съ пирожками, съ грибнымъ фаршемъ № 357.
Курица съ черносливомъ № 1015.
Спаржа съ сабаіономъ № 681.
Жаркое баранина отъ № 923—935.
Пирожное англійское № 1707.

14-й. Супъ изъ налима № 128.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780.
Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 512.
Жаркое цыплята или телятина.
Кремъ изъ сметаны № 1930.

15-й. Супъ пюре изъ овсяныхъ крупъ съ ветчиною № 100.
Говядина жареная по французски № 792.
Вареные мозги, подъ соусомъ съ лимоннымъ сокомъ № 835.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Петишу съ шоколаднымъ бешемелемъ № 1867.

16-й. Ботвинья № 205.
Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразъ № 818.
Воловій рубецъ подъ соусомъ, съ обалянкою № 840.
Рыба печеная № 1132 съ салатомъ.
Желе московитъ № 1967.

17-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
Грудинка вареная подъ соусомъ № 879—888.
Молочный соусъ изъ раковъ № 1335, 1336.
Говядина тушоная съ салатомъ отъ № 773.
Кремъ изъ сабаіона № 1939.

18-й. Пирогъ со свѣжею капустою и съ самымъ свѣжимъ копченымъ сигомъ № 1392.
Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ сыра № 181.
Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами № 908.
Говядина тушоная въ горшкѣ съ салатомъ № 782.
Холодецъ шоколадный № 212.

19-й. Русская кулебяка съ рыбою № 1386.
Бульонъ красный № 4, съ клецками № 284.
Крапива съ яйцами № 569.
Жаркое дичь съ салатомъ отъ № 1089.
Сыръ англійскій № 2175 и стружки миндальные № 1680.

20-й. Супъ французскій жюльенъ № 15 съ пирожками.
Паштетъ изъ лососины № 1436.
Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
Жаркое каплунъ съ салатомъ отъ № 1032.
Тортъ Евгенія № 1610.

МАИ.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 3 съ листьями щавеля или шпината; пирожки съ грибнымъ фаршемъ или изъ мозговъ № 332 или 357.
Маіонезъ изъ индѣйки № 1460.

Суфле изъ раковъ № 1337.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Мороженое сливочное, кофейное № 1896, тортъ фисташковый № 1635.

2-й. Супъ пюре изъ щавеля или шпината № 45, пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ № 372.
Линь подъ соусомъ отъ № 1167.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653.
Говядина жаркое обыкновенное № 790, съ итальянскими макаронами и соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
Пирогъ изъ вафлей № 1799.

3-й. Супъ весенній № 16.
Отбивныя котлеты изъ телятины съ мозгами № 864.
Соусъ изъ шпината № 585, огарнированный телячьими рубцами № 737.
Жаркое цыплята съ салатомъ № 995.
Зефиръ сливочный № 1947.

4-й. Бульонъ № 4, красный, съ морковью и листьями щавеля или шпината; слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ № 323.
Заливное изъ фаршированнаго поросенка № 1446.
Спаржа № 680—685.
Жаркое индѣйка съ салатомъ № 1050.
Масло по англійски № 2050.

5-й. Супъ изъ курицы съ фарш. сморчками № 58.
Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
Жаркое говядина съ грибнымъ соусомъ № 781.
Тортъ королевскій № 2829.

6-й. Супъ изъ раковъ № 62.
Паштетъ изъ цыплятъ № 1418.
Соусъ изъ щавеля и шпината № 585, огарнированный сосисками изъ раковъ № 756
Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры № 859.
Бланманже кофейное № 2007.

7-й. Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 56.
Грудинка обжареная подъ краснымъ соусомъ № 879.
Соусъ изъ сморчковъ № 721.
Жаркое говядина по англійски № 795, съ салатомъ.
Кремъ сливочный ананасный № 1949.

8-й. Супъ пюре изъ курицы № 81, съ слоеными пирожками.
Свѣжая свиная грудинка фаршированная капустою и яблоками № 971.
Соусъ изъ шпината и щавеля № 585, огарнированный гренками и яйцами выпускными № 743 и 740.
Жаркое пыплята съ бешемелемъ № 999.
Кремъ изъ вина со взбитыми сливками № 1945.

9-й. Супъ изъ рыбы со сметаною № 127, съ рыбнымъ фаршемъ въ раковинахъ № 371.
Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 1029.
Спаржа отъ № 680 до 685.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780, съ салатомъ.
Пирожное изъ сметаны № 1668—1669.

10-й. Блины гречневые или колдуны отъ № 1654.
Супъ пюре изъ спаржи № 91.

Цыплята или курица, подъ соусомъ съ лимономъ и мадерою № 1006.
Коротелька, огарнированная телячьими рубцами № 651.
Карпъ жареный № 1153 съ салатомъ.
Пломбиръ яблочный № 1961.

11-й. Уха № 120 съ кнелью.
Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна, № 779.
Вылущенный горохъ, покрытый раковыми шейками № 521.
Жаркое лось или серна № 988.
Аркасъ № 2049.

12-й. Супъ со спаржею и листьями шпината № 24.
Клопсъ № 824.
Пудингъ изъ мозговъ № 1561.
Телячьи котлеты съ острымъ соусомъ № 862.
Мороженое изъ смородинныхъ почекъ № 1921.

13-й. Холодникъ польскій со сметаною № 201.
Жаркое говядина—гусарская печень съ салатомъ № 778.
Молодой картофель съ масломъ и зеленью № 610.
Цыплята отъ № 995.
Пудингъ изъ булки со шпинатомъ или изюмомъ № 1495—1497.

14-й. Пирогъ съ грибами № 1055.
Бульонъ № 1 съ греночками № 217.
Телячій рубецъ подъ соусомъ № 907.
Жаркое говядина № 791 съ салатомъ.
Холоденъ заварной изъ земляники, малины или клубники № 209.

15-й. Супъ изъ стерляди 106, 107.
Грудинка вареная съ соусомъ изъ сморчковъ № 884.
Говядина филей шпикованный трюфелями № 799, съ салатомъ.
Желе изъ гранатъ № 1973.

16-й. Супъ пюре изъ лука съ саго № 102.
Ростбифъ отъ № 805.
Соусъ изъ шампиньоновъ № 723—725.
Жаркое телятина съ салатомъ отъ № 849.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.

17-й. Супъ пюре изъ риса № 96 съ пирожками.
Говядина тушоная съ картофельнымъ пюре № 787.
Пудингъ изъ булки съ раковыми шейками № 1496.
Караси жареные со сметаною № 1147.
Пирогъ изъ вафлей отъ № 1799.

ІЮНЬ.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 1 съ точеными кореньями, свѣжимъ картофелемъ и зеленымъ горошкомъ; пирожки разсыпчатые съ капустою № 329.
Маіонезъ изъ цыплятъ № 1462.
Пудингъ изъ каштановъ № 1514.
Жаркое дичь съ салатомъ отъ № 1089.
Мороженое изъ ананаса № 1910.
Тортъ съ апельсиннымъ кремомъ № 2116.

2-й. Супъ изъ шпината или щавеля № 45; пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ № 370.

Котлеты рубленыя изъ курицы № 1028, съ зеленою фасолью и гренками № 507—508.
Жареныя ножки съ кислосладкимъ соусомъ № 895.
Варенецъ или простокваша № 2047; 2048.

3-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
Щука съ картофелемъ, по нѣмецки № 1307.
Соусъ изъ шпината № 585 пли изъ щавеля, огарнированный гренками и омлетомъ № 739.
Жаркое говядина съ салатомъ отъ № 790.
Родъ крема изъ творога № 2052.

4-й. Бульонъ красный № 4, съ фрикадельками № 226; слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 324.
Рулетъ изъ щуки № 1324.
Свѣжіе коротель, рѣпа и картофель съ молочнымъ соусомъ № 653.
Жаркое телятина или курица съ салатомъ.
Парфе изъ земляники № 1965.

5-й. Супъ изъ молодого свекольника № 35.
Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 1035.
Спаржа подъ соусомъ № 680—685.
Рыба жареная № 1131, съ салатомъ.
Компотъ изъ крыжовника № 2029.

6-й. Бульонъ красный валахскій № 14, б) съ зеленью; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки съ ромомъ и мадерою № 323.
Паштетъ изъ раковъ № 1438.
Соусъ изъ щавеля или изъ шпината № 585, 586, огарнированный мозгами № 746.
Жаркое цыплята съ салатомъ отъ № 994.
Мороженое сливочное № 1894.

7-й. Супъ раковый № 62.
Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 1004.
Жаркое говядина, съ салатомъ № 790.
Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита № 1940.

8-й. Супъ пюре изъ чернаго хлѣба съ виномъ № 101.
Ростбифъ № 805—808, или телятина съ темнымъ соусомъ № 860.
Соусъ изъ щавеля, огарнированный гренками и яйцами № 586.
Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 1035.
Воздушный пирогъ изъ земляники № 1580.

9-й. Супъ изъ зеленаго гороха съ черепахою № 156.
Котлеты изъ рыбы съ салатомъ № 1323.
Соусъ изъ молодой моркови № 648, огарнированный телячьими рубцами № 907.
Жаркое говядина на парѣ № 775.
Желе изъ васильковъ или муссъ № 1975—1992.

10-й. Супъ пюре изъ шампиньоновъ № 10, съ гренками или пирожками.
Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ № 1203.
Соусъ изъ шпината № 585 или изъ щавеля, осыпанный рубленными яйцами № 741.
Жаркое говядина № 790 съ салатомъ.
Парфе изъ земляники № 1965.

11-й. Супъ потофе № 17.
Грудинка вареная съ изюмомъ № 880.

Соусъ изъ рѣпы съ масломъ № 672.
Жаркое поросенокъ съ салатомъ отъ № 960.
Зефиръ земляничный со сливками № 1952.

12-й. Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками № 58.
Зразы а ла нельсонъ № 819.
Зеленый горошекъ съ фаршированными раками № 513.
Жаркое цыплята или каплунъ съ салатомъ отъ № 995 или 1032.
Мороженое земляничное № 1905.

13-й. Супъ жюльенъ № 15.
Пилавъ изъ баранины отъ № 943.
Артишоки въ малагѣ № 530.
Жаркое говядина № 791 съ салатомъ.
Кремъ земляничный № 1936.

14-й. Окрошка № 202.
Телячья печенка тушоная со сметаной № 904.
Соусъ изъ щавеля и шпината № 586, огарнированный мозгами № 747.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Кисель изъ крыжовника № 2013.

15-й. Пирогъ съ рыбою № 1382.
Бульонъ № 1, съ клецками изъ раковъ № 284.
Вылущенный зеленый горохъ № 376, огарнированный раковыми шейками № 521.
Жаркое телятина или цыплята съ салатомъ № 1343.
Холодецъ изъ ягодъ отъ № 207—210.

16-й. Уха отъ № 117.
Заливное изъ поросенка № 1444.
Паштетъ изъ цыплятъ № 1418.
Зефиръ земляничный № 1952.

17-й. Хлодникъ польскій № 201.
Говядина вродѣ зразъ съ кореньями № 817.
Соусъ изъ зеленой фасоли съ гренками № 506.
Рыба печеная № 1132 съ салатомъ.
Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста съ зеленымъ крыжовникомъ № 1845.

ІЮЛЬ.

Обѣдъ 1-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ № 111.
Рулетъ изъ фаршированной индѣйки № 1449.
Пудингъ изъ булки, рѣпы или моркови № 1520, 1521.
Жаркое фазанъ № 1089 или прочая дичь.
Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники № 1908.

2-й. Супъ изъ шпината или щавеля № 45; пирожки изъ оставшагося жаркого.
Соусъ изъ зеленой фасоли № 560 съ поджаренною булкою № 744.
Жаркое говядина № 790, съ пюре изъ каштановъ № 565.
Воздушный пирогъ изъ клубники или изъ крыжовника № 1586, 1580.

3-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 104.
Налимъ тушоный № 1187, или карпъ жареный № 1153, или угорь печеный 1291, подъ соусомъ 1290.
Соусъ изъ шпината № 585 или изъ щавеля, огарнированный сосисками съ фаршемъ изъ печенки № 754.
Ростбифъ № 806.
Пирогъ съ черникою и сметаною № 1844.

4-й. Супъ пюре (свѣтло-зеленый) со спаржею и кнелью № 98.
Фрикасе изъ цыплятъ № 1010.
Грибы № 715—729.
Говядина—гусарская печень № 777, съ салатомъ.
Мороженое изъ малины, вишень, или красной смородины № 1909.

5-й. Окрошка мясная № 202.
Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 1005.
Цвѣтная капуста съ голландскимъ соусомъ № 556.
Тушоная говядина—рулетъ № 789 съ салатомъ.
Сладкій пирогъ изъ свѣжихъ ягодъ № 1590.

6-й. Супъ весенній № 16.
Паштетъ изъ налима № 1437.
Вылущенный зеленый горохъ съ цвѣтною капустою и голландскимъ соусомъ № 517.
Жаркое цыплята съ салатомъ № 998.
Компотъ изъ ягодъ № 2031.

7-й. Супъ раковый № 62.
Ростбифъ № 805—808.
Цвѣтная капуста № 556.
Бекасы жареные съ соусомъ № 1120.
Кремъ изъ земляники, клубники, малины со сливками № 1936 или зефиръ № 1952.

8-й. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты № 88.
Битки изъ телятины съ лазанками № 876.
Зеленая фасоль № 507, 508, огарнированная гренками № 217.
Жаркое баранина на подобіе серны, съ салатомъ № 928.
Парфе изъ малины № 1965.

9-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
Грудинка вареная съ раками и цвѣтною капустою № 885.
Соусъ изъ шпината № 585, огарнированный жареными почками № 745.
Жаркое курица № 1113, съ салатомъ.
Мороженое малиновое № 1905.

10-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 104.
Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ или яблокъ № 972.
Пудингъ изъ каштановъ № 567.
Рыба жареная № 1131.
Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ № 1980 или муссъ № 1993.

11-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90 съ греночками, съ пирожками или фаршированными помидорами.
Зразы № 822.
Грибы № 715—730.
Цыплята на манеръ рябчиковъ № 995.
Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами № 1845, 1846.

12-й. Уха № 117—125.
Зразы рубленыя съ хрѣномъ № 821.
Фаршированная капуста № 538.
Жаркое курица отъ № 1011.
Мороженое земляничное или клубничное № 1905.

13-й. Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 112.
Грудинка вареная съ раками и цвѣтною капустою № 885.

Земляныя груши съ сабаіономъ № 599 или польскимъ соусомъ № 442.
Котлеты рубленныя изъ говядины съ соусомъ № 727.
Компотъ изъ сливъ № 2028.

14-й. Пирогъ со свѣжими грибами № 1396.
Бульонъ № 1 съ рисовыми клецками № 279.
Зразы изъ судаковъ № 1273.
Суфле изъ сметаны № 1574.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины № 209.

15-й. Пирогъ отъ № 1380.
Бульонъ № 6.
Маіонезъ изъ индѣйки № 1459.
Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разностей № 697.
Кремъ изъ абрикосовъ № 1931.
Тортъ или пирожное.

16-й. Супъ зеленый изъ шпината № 93, выпускныя яйца въ раковинахъ № 372.
Говядина разварная съ сыромъ, запеченая № 962.
Вареники съ вишнями и сметаною № 1700.
Жаркое каплунъ съ салатомъ отъ № 1032.
Воздушный пирогъ изъ абрикосовъ № 1588.

АВГУСТЪ.

Обѣдъ 1-й. Супъ раковый № 62.
Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1467.
Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками № 1496.
Дичь жареная съ салатомъ отъ № 1091.
Мороженое изъ вишень или красной смородины № 1909.

2-й. Щи лѣнивыя № 47, пирожки изъ вермишеля № 367.
Жареная телячья головка и ножки подъ краснымъ соусомъ № 889.
Артишоки № 525—530.
Говядина-филей, шпикованный трюфелями № 799.
Саго холодное съ краснымъ виномъ и вишневымъ сиропомъ № 1610.

3-й. Супъ со спаржею и листьями шпината № 24.
Разварная говядина—бульи № съ соусомъ изъ хрѣна со сметаною № 764.
Соусъ изъ шпината № 585 или изъ щавеля, съ выпускными яйцами.
Жаркое говядина № 790.
Сладкій пирогъ отъ № 1842.

4-й. Бульонъ № 4 красный съ точеными кореньями и свѣжимъ горошкомъ, пирожки съ телячьимъ ливеромъ № 331.
Разварная говядина—бульи № 760 или 761.
Цвѣтная капуста съ сабаіономъ № 556.
Жаркое—баранина отъ № 923.
Компотъ изъ вишень и грушъ № 2036.

5-й. Борщъ изъ селлерея № 54.
Пюре изъ лука, огарнированное бараньими котлетами № 645.
Рыба жареная, съ салатомъ № 1131.
Сладкій пирогъ № 1852.

6-й. Бульонъ со спаржею и листьями шпината № 24.
Старинный курникъ изъ курицы и риса № 1390.
Жардиньеръ № 692—694.

Жаркое утка № 1077.
Желе изъ дыни № 1979, 1998.

7-й. Супъ изъ домашней утки № 76.
Жареные рыжики или прочіе грибы № 715—719.
Говядина-филей жареный въ бумагѣ № 800.
Шарлотка отъ № 1566.

8-й. Супъ пюре изъ курицы № 81, съ фаршированными оливками № 235.
Котлеты изъ свинины съ соусомъ № 974.
Соусъ изъ кореньевъ съ молочнымъ соусомъ № 653.
Жареные голуби фаршированные № 1086.

9-й. Супъ а ля тортю № 57, съ слоеными пирожками
Карпъ вареный съ краснымъ виномъ № 1152.
Артишоки съ зеленымъ горохомъ № 526.
Жареныя куропатки № 1101 съ салатомъ.
Кремъ—рояль № 1907 или шарлотка изъ яблокъ № 1569.

10-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90 съ пирожками, съ гренками или фаршированными помидорами.
Говядина вродѣ зразъ съ кореньями № 817.
Пудингъ изъ щуки № 1328.
Жаркое дичь или телятина съ салатомъ.
Желе изъ сливъ № 1981.

11-й. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
Зразы рубленыя № 823.
Зеленый горохъ № 521, огарнированный раковыми шейками.
Жаркое курица съ салатомъ.
Яблочный пирогъ à la reine № 1554.

12-й. Супъ пюре изъ артишоковъ № 105.
Судакъ съ раковымъ соусомъ № 1256.
Морковь 652.
Жаркое дикій поросенокъ съ салатомъ № 984
Кремъ кофейный № 1938.

13-й. Уха № 117—125.
Котлеты рубленныя изъ говядины въ слоеномъ тѣстѣ № 871.
Пудингъ изъ рѣпы № 674.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Компотъ изъ дыни № 2030.

14-й. Супъ изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и фрикадельками № 30.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653, или маседуанъ изъ овощей № 691.
Рыба жареная съ салатомъ.
Плумъ-пудингъ № 1488.

15-й. Ботвинья № 205.
Земляныя груши съ сабаіономъ № 599.
Говядина по-португальски № 794.
Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1580.

16-й. Окрошка изъ рыбы № 203.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтной капустою и раками № 1007.
Сборный гарниръ № 698.
Котлеты телячьи отбивныя № 863 съ соусомъ изъ фасоли № 506.
Компотъ изъ сливъ № 2028.

17-й. Супъ пюре изъ курицы съ раковыми шейками и цвѣтною капустою № 81.
Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива № 1069.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 566 или пудингъ № 567.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Бисквитный пирогъ съ вареньемъ № 1600.

18-й. Пирожки—растегаи № 348.
Бульонъ № 1, съ маннными клецками № 278.
Форель отъ № 1295.
Артишоки № 525—530.
Рябчики жареные, фаршированные № 1108, съ салатомъ.
Холодецъ изъ вишень № 207 или мороженое.

19-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 87, съ кнелью № 374.
Стерлядь отъ № 1247.
Грибы тушоные или жареные № 715.
Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишень № 1060.
Бланманже шоколадное № 2004.

СЕНТЯБРЬ.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 4—5 съ морковью и надвое перерѣзанными листьями щавеля; пирожки на дрожжахъ съ капустою.
Маіонезъ изъ рыбы № 1468.
Пудингъ изъ телячьей печенки № 906.
Тетерки съ краснымъ виномъ № 1095.
Желе мозаикъ № 1971.

2-й Борщъ малороссійскій № 49, съ блинчатыми пирожками 360—363.
Вареная телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ № 890.
Фаршированная капуста по французски № 543.
Котлеты изъ зайца № 991.
Мороженое шоколадное или кремъ шоколадный № 1899, 1944.

3-й. Супъ изъ телячьихъ почекъ № 36.
Отбивныя котлеты изъ телятины съ мозгами № 864.
Морковь и горохъ № 518, огарнированные телячьими рубцами № 907.
Баранина по турецки отъ № 943.
Желе московитъ № 1967.

4-й. Бульонъ № 4—5 красный съ фрикадельками № 225 и пирожками изъ тѣста, жареными въ фритюрѣ, съ мозгами № 354.
Разварная говядина бульи съ сыромъ № 762.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 696.
Утка жареная съ соусомъ изъ вина № 1077.
Пирогъ изъ бакалій № 1589.

5-й. Супъ изъ баранины № 26.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 1080.
Пудингъ изъ моркови № 657, 658.
Желе изъ черной смородины № 1974.

6-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6, съ пирожками.
Паштетъ изъ угря или налима № 1437.
Капуста итальянская или сафой № 558.
Жаркое поросенокъ съ гречневою кашею № 961.

Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ № 1631.

7-й. Супъ изъ рубцовъ № 34.
Ростбифъ № 805—808.
Суфле изъ бешемеля № 1578.
Жаркое заяцъ со свекольнымъ соусомъ № 990.
Кремъ орѣховый съ фисташками № 1941, или мороженое изъ фисташекъ № 1902.

8-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 103.
Судакъ разварной съ гренками и картофелемъ отъ № 1255.
Земляныя груши въ клярѣ № 600.
Жаркое-баранина отъ № 923 съ салатомъ.
Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меринго̀ю № 1593,

9-й. Щи изъ кислой капусты № 42.
Мелкіе судачки № 1274.
Англійскій пудингъ съ пюре изъ каштановъ № 1516.
Куропатки фаршированныя, съ салатомъ № 1101.
Желе изъ флеръ д'оранжъ № 1970.

10-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 108.
Линъ подъ соусомъ № 1170.
Пудингъ изъ тыквы № 1560.
Новороссійское жаркое изъ баранины № 935.
Компотъ изъ винограда № 2035.

11-й. Рыбная селянка № 140.
Зразы литовскія фаршированныя № 822.
Тыква жареная со сметаною № 581.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ № 1985.

12-й. Супъ миндальный № 185 или бульонъ № 6, съ пирожками.
Ростбифъ или разварная говядина—бульи № 760.
Масседуанъ изъ овощей № 691.
Лососина въ папильотахъ № 1179.
Каравай изъ блинчиковъ съ яблоками № 1643.

13-й. Пирожки—растеган со свѣжими сельдями № 347, 348
Бульонъ № 1 съ клецками мучными № 276.
Утка со свѣжею капустою № 1801.
Жаркое говядина № 791, съ пюре изъ каштановъ № 790.
Сливочное мороженое съ померанцевымъ или жасминнымъ цвѣтомъ, или кремъ № 1901, 1942.

14-й. Бульонъ № 1 съ вермишелью звѣздочками.
Солонина съ горошкомъ и съ картофельнымъ пюре № 917.
Суфле сливочное № 1557.
Лещь фаршированный рыбною массою съ салатомъ № 1160.
Желе съ яблоками и черносливомъ № 1987.

15-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 103.
Котлеты съ бешемелемъ изъ молока № 872.
Лазанки съ творогомъ и сметаною № 1715.
Телячья печенка жареная цѣликомъ № 902, съ салатомъ.
Молочный заварной кремъ № 2042 съ ванилью, со сбитою сметаною

16-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90.
Стерлядь на шампанскомъ № 1249.

Жаркое куропатки № 1101, съ салатомъ.
Сливочное мороженое изъ фисташекъ № 1902.

17-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1389.
Бульонъ № 3, съ клецками.
Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаною № 956.
Жаркое рябчики съ брусничнымъ салатомъ № 1109.
Сладкій пирогъ изъ блинчиковъ съ бешемелемъ № 1640.

ОКТЯБРЬ.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ красный № 4—5 съ слоеными пирожками, отъ № 322 до № 330.
Маіонезъ изъ цѣльной щуки, судака или форели № 1469.
Пудингъ изъ оставшейся дичи № 1565.
Куропатки жареныя № 1100, съ салатомъ.
Воздушный пирогъ изъ домашняго варенья № 1582.

2-й. Щи изъ щавеля № 45, съ ватрушками № 358.
Телячья головка фаршированная № 891.
Артишоки № 525—530.
Жаркое гусь фаршированный отъ № 1063 до 1066, съ салатомъ.
Желе апельсинное № 1977.

3-й. Щи лѣнивыя № 47, съ сальникомъ изъ гречневой крупы съ печенкою № 1767.
Котлеты изъ телятины со сметаною и сардельками № 865.
Тыква жареная № 581.
Говядина-филей по-вѣнски № 797, съ салатомъ.
Сладкій пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста съ яблоками № 1847.

4-й. Бульонъ № 6, чистый; пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 364.
Говядина-бульи № 460 съ итальянскими макаронами № 765.
Пудингъ изъ мозговъ № 899—900.
Жаркое—заяцъ № 990.
Муссъ лимонный № 1990 или апельсинный № 1999.

5-й. Борщъ польскій № 50, съ караваемъ изъ блиновъ № 363.
Заливное изъ фаршированныхъ рябчиковъ № 1451.
Соусъ изъ селлерея № 676 или пастернака, съ сабаіономъ № 661.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Компотъ изъ разностей № 2033.

6-й. Супъ валахскій бѣлый № 33.
Рыба холодная № 1471.
Цвѣтная капуста съ масломъ или сабаіономъ № 556 или 557.
Тушоная курица фаршированная трюфелями № 1020.
Парфе № 1965.

7-й. Супъ изъ гуся № 77.
Ростбифъ № 805—808.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653.
Курица съ черносливомъ на вольвантѣ № 1015.
Сладкій пирогъ съ яблочною и абрикосовою массою № 1858.

8-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ № 87, гренки съ сардельками.
Окуни вареные, подъ соусомъ съ лимономъ и мадерою № 1188.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 566.

Жаркое курица съ салатомъ.
Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ № 1968.

9-й. Супъ изъ осетровой головы № 129.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 1079.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 696.
Говядина по строгоновски, съ салатомъ № 798.

10-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 115.
Осетрина подъ вишневымъ соусомъ № 1200.
Цвѣтная капуста № 556.
Говядина-филей тушоная съ виномъ № 788.
Кремъ брюле № 1943.

11-й. Супъ пюре изъ риса № 96, съ фаршированными оливками № 235.
Ветчина съ зеленымъ горошкомъ и картофельнымъ пюре № 980.
Рыба жареная съ салатомъ №
Омлетъ съ вареньемъ № 1687 или пудингъ бисквитный № 1528.

12-й. Уха № 117—129.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 1080.
Говядина жаркое съ маринованными грибами № 801.
Сладкій пирогъ изъ блиновъ № 1653.

13-й. Бульонъ съ солеными огурцами № 18.
Судакъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 1257.
Пудингъ изъ куръ № 1518.
Жаркое гусь съ итальянскими макаронами № 1065.
Кисель яблочный № 2008.

14-й. Пирогъ отъ № 1380.
Бульонъ № 1 съ кореньями № 274.
Карпъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 1153.
Суфле лимонное № 1575.
Телятина вродѣ бифстекса № 867.
Хворость № 1809.

НОЯБРЬ.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 4 или 5, чистый, съ греночками № 217.
Маіонезъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы № 1470.
Пудингъ по англійски № 1489.
Жаркое рябчики по-аматерски № 1111, съ салатомъ.
Пломбиръ сливочный № 1956, огарнированный апельсинами съ сиропомъ.

2-й. Супъ пюре изъ щавеля № 93; пирожки изъ блиновъ съ мозгами № 361.
Бараньи котлеты съ пюре изъ лука № 936.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Воздушный пирогъ изъ чернослива № 1584.

3-й. Супъ изъ баранины № 26.
Котлеты изъ телятины рубленыя, съ рисомъ № 873.
Артишоки № 525—530.
Жаркое говядина съ салатомъ № 791.
Мороженое изъ чернаго хлѣба № 1920.

4-й. Винигретъ отъ № 1474.
Бульонъ № 6 съ пирожками изъ мозговъ, жаренными въ клярѣ № 369.
Котлеты изъ рябчиковъ № 1112.
Пудингъ изъ каштановъ № 567 или 568.

Жаркое гусь отъ № 1063.
Желе мозаикъ № 1971.

5-й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 53.
Пулярда разварная съ эстрагономъ № 1046.
Пудингъ изъ мозговъ № 899.
Жаркое рыба съ салатомъ.
Компотъ отъ № 2023.

6-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ № 66, съ пирожками.
Паштетъ изъ зайца № 1424.
Рѣпа со сладкимъ или мяснымъ фаршемъ № 668—675.
Утка жареная съ соусомъ изъ вина № 1077.
Кремъ яблочный со сливками № 1988.

7-й. Разсольникъ съ гуспными потрохами № 38.
Бифштексъ № 820.
Фаршированная капуста по русски № 545.
Лещъ печеный № 1165.
Кисель клюквенный № 2011.

8-й. Супъ пюре изъ тетерева № 85.
Паштетъ турецкій изъ баранины № 1426.
Зеленый горошекъ съ жареными мозгами № 746.
Молодая индѣйка съ бешемелемъ и салатомъ № 1053.
Пудингъ шоколадный № 1538, или суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1577, или пудингъ кофейный № 1587.

9-й. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 180.
Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ № 1102.
Тушоная капуста № 558, огарнированная жареными сосисками № 757.
Жаркое говядина съ салатомъ № 804, съ картофельными крокетами № 628.
Желе изъ гранатъ № 1973.

10-й. Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ № 106—108.
Вареная свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками № 971.
Соусъ изъ печеной свеклы съ гренками № 686.
Котлеты изъ зайца № 991.
Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ № 1545, или кушанье изъ яблокъ отъ № 1615 до № 1632.

11-й. Уха изъ стерлядей № 122, 123.
Ростбифъ № 805—808.
Суфле изъ рябчиковъ № 1114.
Пуншъ глясе изъ фруктоваго сока № 1923.
Жаркое фазанъ или павлинъ съ салатомъ № 1089, 1090.

12-й. Пломбиръ сливочный № 1957.
Тортъ.
Бульонъ красный № 4 или 5 съ рисовыми крокетами № 376.
Дикія утки съ соусомъ и капарцами № 1105.
Блинчики съ печенкою № 1645.
Жаркое говядина съ салатомъ № 791.
Пюре изъ каштановъ со сбитыми сливками.

13-й. Старинный курникъ № 1391.
Бульонъ № 1 съ кашей изъ смоленскихъ крупъ № 381.
Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина № 951.
Жаркое глухарь № 1091 съ маринованнымъ салатомъ.

Мороженое въ бисквитахъ № 1919.

14-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6, съ пирожками.
Осетрина подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 1201.
Котлеты изъ говядины на сбитыхъ бѣлкахъ № 828, съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ.
Тортъ миндальный № 2082.

15-й. Пирогъ съ рыбою и визигою № 1381.
Супъ пюре изъ рябчиковъ съ шампанскимъ № 87.
Маіонезъ изъ форели № 1469.
Жаркое индѣйка съ салатомъ.
Кремъ изъ сушоныхъ яблокъ № 1935.

16-й. Уха изъ стерляди № 123.
Индѣйка или курица подъ соусомъ № 1062.
Телятина по-аматерски съ салатомъ № 854.
Желе изъ розоваго цвѣта № 1983.

ДЕКАБРЬ.

Обѣдъ. 1-й Бульонъ № 1 съ кореньями, капустою и картофелемъ.
Маіонезъ изъ цѣльной вареной, фаршированной рыбы № 1466.
Марешаль изъ рябчиковъ № 1113.
Жаркое заяцъ № 990, съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 1358.
Родъ крема изъ брусники со сбитыми сливками № 2053.

2-й. Щи изъ щавеля № 26 или 27, пирожки изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины № 360.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 1079.
Соусъ изъ брюквы съ малагою № 593 или съ польскимъ соусомъ № 594.
Говядина-филей шпикованная трюфелями № 799.
Молочный заварной кремъ № 2038.

3-й. Щи изъ кислой капусты № 42, каравай изъ блинчиковъ № 363.
Крупные ерши жареные въ клярѣ № 1138.
Рябчики подъ соусомъ № 1110 съ салатомъ.
Слоеные пирожки съ варенъемъ № 1837 или съ яблоками № 1838.

4-й. Бульонъ № 4 красный, пирожки-булочки, фаршированныя бешемелемъ съ морковью № 365.
Заливное изъ фаршированныхъ рябчиковъ № 1451.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 566.
Жаркое гусь съ яблоками № 1063.
Пломбиръ рисовый № 1959.

5-й. Борщъ малороссійскій № 49, сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами № 1361.
Говядина тушоная № 780.
Рыба жареная съ салатомъ.
Англійскій свадебный пирогъ № 2089, или яблоки съ варенъемъ и миндальнымъ молокомъ № 1619.

6-й. Супъ изъ чернаго хлѣба съ гипомъ № 101.
Паштетъ изъ глухаря № 1430 или картофельный паштетъ съ мясомъ № 1428.
Пудингъ изъ моркови № 657.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Яблоки съ сабаіономъ № 1191 или яблоки со сливками.

7-й. Супъ кровяной изъ гуся или свинины № 60—61.
Котлеты изъ телятины въ слоеномъ тѣстѣ № 688.

Супъ изъ моркови № 648.
Жаркое курица съ салатомъ № 807.
Колечки съ корицею № 1706 и безе миндальное № 1701.

8-й. Супъ пюре изъ зайца № 84 съ филеемъ отъ индѣйки.
Паштетъ изъ лососины № 1071.
Марешаль изъ рябчиковъ № 863.
Утка жареная съ темнымъ соусомъ № 838 съ салатомъ.
Сбитыя сливки съ рисомъ № 1954.

9-й. Супъ изъ рыбы № 127 съ кнелью № 229 или 230, съ пирожками.
Ростбифъ № 805.
Пудингъ изъ каштановъ № 1515.
Жаркое рябчики съ салатомъ.
Мазурекъ изъ сушоныхъ фруктовъ № 1658.

10-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90 съ греночками, пирожками или фаршированными помидорами.
Котлеты рубленыя изъ говядины съ соусомъ № 659.
Вареники съ творогомъ.
Жаркое заяцъ съ салатомъ изъ маринованной свеклы.
Петиту заварное отъ № 1864 до № 1867.

11-й. Уха № 117—125.
Котлеты телячьи съ бешемелемъ изъ сметаны № 872.
Зеленая фасоль № 4000, 4001 съ гренками.
Жаркое свинина шникованная № 968 съ салатомъ.
Кисель или компотъ отъ № 2008 до № 2036.

12-й. Бульонъ съ пирожками № 1.
Телячья печенка тушоная подъ соусомъ № 904.
Макароны итальянскіе съ масломъ и помидорами № 1721.
Рыба жареная съ салатомъ.
Оладьи на дрожжахъ съ вареньемъ № 1816, или пончки съ вареньемъ № 1868, или гренки отъ № 1668 до № 1674.

13-й. Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ № 97 съ гренками.
Говядина—бульи № 760, или треска съ картофелемъ и яйцами № 1277.
Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 893.

14-й. Бульонъ № 1 съ картоф. или капустою; пирожки съ кашею № 343.
Окуни вареные подъ соусомъ № 1188.
Пудингъ изъ куръ № 1518.
Жаркое гусь отъ № 1063 до № 1066, съ салатомъ.
Кисель клюквенный № 2011 или 2018.

15-й. Супъ валахскій бѣлый № 33, съ пирожками.
Котлеты изъ щуки или судака № 1271, или щука по итальянски № 1317.
Плумъ-пудингъ № 1488.
Жаркое дикій поросенокъ № 984, съ салатомъ.
Бланманже миндальное № 2064.

МЕНЮ ОБѢДОВЪ IV-го РАЗРЯДА.

(*Изъ 3-хъ, иногда 4-хъ кушаньевъ*).

Въ праздничные дни выбирать обѣды изъ реестра III разряда.

ЯНВАРЬ.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою № 1320.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями № 270.
Индѣйка фаршированная съ салатомъ изъ вишень № 1054.
Рисъ со сбитыми сливками и вареньемъ № 1954.
2-й. Щи изъ щавеля № 46 съ фаршированными яйцами № 288.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 444.
Жаркое баранина № 930 съ кашею гречневою или лукомъ шарлотомъ.
Желе изъ варенья черной смородины № 1974.
3-й. Бульонъ № 1 съ клецками заварными № 283.
Разварная говядина съ брюссельскою капустою № 561
Яблочный пирогъ а-ла-рень № 1554.
4-й. Разсольникъ № 37.
Жаркое говядина № 790 съ итальянскими макаронами и съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
Вафли отъ № 1793.
5-й. Колдуны № 1692.
Бульонъ № 4 съ фрикадельками изъ простого голландскаго или швейцарскаго сыра № 225.
Жареная головка и ножки телячьи съ кислосладкимъ соусомъ № 895.
6-й. Супъ валахскій бѣлый съ уткою № 33.
Капуста фаршированная по-литовски № 542.
Жаркое глухарь съ компотомъ изъ яблоковъ № 1091.
7-й. Супъ пюре изъ риса № 96 съ греночками № 216.
Щука съ картофелемъ по нѣмецки № 1307.
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 1487.
8-й. Бульонъ № 1 или 2 съ пирожками изъ блиновъ № 360.
Бифстексъ № 809—812.
Кисель клюквенный № 2011.
9-й. Супъ изъ окуней со сметаною № 127, съ фрикад. изъ сыра № 225.
Та же рыба, съ картоф., яйцами и масломъ № 1192.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 1079.
10-й. Борщъ № 52 съ фрикад. № 224.
Карпъ жареный № 1153 съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 455.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ № 1750 или со сметаною № 1851.
11-й. Бульонъ № 4, съ саго № 242.
Бигосъ изъ разварной говядины № 838.
Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 2034.
12-й. Лапша съ грибами № 157.

Говядина филей по-вѣнски № 797.
Сырники вареные № 1730.

13-й. Супъ изъ индѣйки № 23.
Заливное изъ головки телячьей № 1442.
Курица подъ соусомъ № 1026.
Хворостъ отъ № 1809.

14-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
Тетерка жаркое отъ № 1094, съ картофельнымъ пюре и марин. салатомъ.
Мазурекъ изъ бакалій № 2150, или кремъ изъ сметаны № 1930.

15-й. Супъ изъ курицы № 19—21 съ рисовою крупою.
Сосиски свѣжія № 4142 (часть II) съ капустою тушоною.
Пончки заварныя безъ дрожжей № 1873, или пончки съ яблоками.
№ 1874, или лазанки съ сыромъ и сметаною № 1715.

16-й. Супъ изъ утки съ рѣпою № 103.
Жаркое рябчики съ брусничнымъ салатомъ № 1109.
Кремъ яблочный изъ вареныхъ яблоковъ № 1934.

17-й. Пирогъ съ семгою и саго № 1383.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и капустою № 270.
Жаркое курица съ маринованнымъ салатомъ № 1013.
Желе лимонное № 1966.

18-й. Щи изъ щавеля съ пирожками на дрожжахъ, жаренными въ фритюрѣ № 354—357.
Соусъ изъ свеклы № 686, огарниров. гренками изъ ситнаго хлѣба.
Жаркое баранья грудинка съ рѣпою № 947.

19-й. Бульонъ съ клецками бисквитными № 280.
Разварная говядина съ гарниромъ изъ кореньевъ № 698.
Пудингъ изъ творога № 1486.

20-й. Супъ съ лимономъ № 70 или 150.
Жаркое говядина № 791, съ жаренымъ картофелемъ.
Драчена отъ № 1876.

21-й. Форшмакъ отъ № 1225.
Бульонъ № 2, родъ мясныхъ пышекъ № 353.
Жаркое заяцъ № 990.

22-й. Щи лѣнивыя № 47 съ караваемъ изъ блинчиковъ № 363.
Брюква фаршированная № 520 или рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 670.
Грудинка телячья, обжареная подъ краснымъ соусомъ № 879.

23-й Супъ пюре изъ помидоровъ съ мясомъ № 90 съ греночками или пирожками.
Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 1277 или осетрина подъ краснымъ вишневымъ соусомъ № 1200.
Пудингъ изъ сырыхъ крупъ № 1542.

24-й. Бульонъ № 1, слоеные пирожки № 322 съ мозгами.
Клопсъ съ картофелемъ № 824.
Англійскій муссъ № 2002.

25-й. Супъ изъ курицы отъ № 19 до 21.
Поросенокъ подъ соусомъ съ картофелемъ № 955.
Сливочный сладкій пирогъ № 1851.

26-й. Щи изъ кисельной капусты съ говядиною № 42.
Лещъ печеный съ соусомъ отъ № 1163.
Блинчики отъ № 1636.

27-й. Пирогъ съ морковью № 1397.

Бульонъ № 4 съ рисомъ № 240.
Воловій рубецъ подъ соусомъ № 839, 840.
Компотъ изъ разностей № 2033.

28-й. Лапша на молокѣ № 174.
Говядина тушоная съ картофельными крокетами № 787 и салатомъ.
Пудингъ изъ риса № 1508.

29-й. Супъ а ла тортю № 57.
Судакъ разварной съ гренк. и картоф. № 1259.
Головка телячья, вынутая изъ супа, и ножки вареныя съ соусомъ изъ чернослива № 893—895.

30-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ съ почками № 37.
Винигретъ изъ разварной говядины № 771.
Жаркое заяцъ № 990, съ соусомъ изъ свеклы.

31-й. Борщъ малороссійскій съ мясомъ № 49.
Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 967 или пилавъ съ рисомъ отъ № 943.
Сладкій пирогъ № 1854.

ФЕВРАЛЬ.

Обѣдъ 1-й. Колбасы бѣлыя изъ риса № 4156. (Часть II).
Супъ съ перловою крупою № 97.
Говядина разварная съ хрѣномъ отъ № 759.
Воздушный пирогъ изъ земляничнаго варенья № 1582.

2-й. Пирогъ со свѣжею капустою № 1392.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и картофелемъ № 272.
Поросенокъ жареный, фаршированный № 961.
Компотъ отъ 2023.

3-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
Картофель, запеченый со сметаною № 621.
Бараньи котлеты жареныя въ клярѣ и огарнир. пюре изъ лука № 96.

4-й. Бульонъ съ клецками картофельными № 282.
Разварная говядина съ итальянскими макаронами № 765.
Пудингъ изъ щуки № 1493.

5-й. Супъ пюре изъ картофеля, безъ мяса № 166.
Жаркое говядина № 804, съ пюре изъ чечевицы № 524.
Оладьи на дрожжахъ № 1816.

6-й. Колдуны или пельмени отъ № 1692.
Бульонъ № 4 съ кореньями и рисовыми крокетами № 376.
Жаркое рябчики съ картофельнымъ пюре и сладкимъ салатомъ № 1109.

7-й. Борщъ изъ селлерея № 54.
Капуста фаршированная по литовски № 542.
Пудингъ изъ булки съ изюмомъ № 1497.

8-й. Супъ пюре изъ гороха съ ветчиною № 165.
Лососина вареная съ картофелемъ и соусомъ изъ капарцовъ № 1172.
Каравай изъ блинчиковъ съ яблоками № 1643.

9-й. Супъ бѣлый № 3 съ пирожками изъ разсыпчатаго тѣста № 331 съ телячьимъ ливеромъ.
Зразы литовскія фаршированныя № 822.
Кисель миндальный № 2015.

10-й. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 130.

Вареная головка и ножки телячьи подъ бѣлымъ соусомъ № 897.
Слоеные пирожки съ вареньемъ или яблоками № 1837—1839.

11-й. Борщъ польскій № 50 съ ушками № 293.
Караси жареные со сметаною № 1147.
Вафли на дрожжахъ отъ № 1793.

12-й. Блины гречневые № см. 2640 со скоромнымъ масломъ.
Бульонъ № 1 съ перловою крупою № 241.
Жареные мозги съ кислосладкимъ соусомъ № 834.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.

13-й. Супъ изъ саго съ виномъ № 187.
Говядина по англійски № 795 съ картофелемъ и салатомъ.
Кашка пуховая № 1763.

14-й. Супъ изъ утки № 76.
Заливное изъ рыбы № 1452.
Та же утка подъ соусомъ № 1080.
Молочный заварной кремъ-брюле № 2044.

15-й. Супъ изъ поросенка съ фрикадельками изъ почки поросенка № 223.
Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаною № 956.
Каша молочная съ сахаромъ и корицею отъ № 1740.

16-й. Борщъ № 51 съ крутонами изъ гречневыхъ крупъ отъ № 378 до № 381.
Жаркое рябчики съ картофельнымъ пюре и свекольнымъ салатомъ № 1109.
Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ № 1551.

Масляница.

См. стр. 50 (въ обѣдахъ II рязряда.)

МАРТЪ.

Постные обѣды см. отъ стр. 696 до стр. 759.

АПРѢЛЬ.

Столъ въ день Христова Воскресенья см. стр. 51 (въ обѣдахъ II разряда).

Обѣдъ 1-й. Въ день Пасхи: бульонъ № 1 или № 3, остальное отъ стола.

2-й. Супъ изъ курицы № 20.

3-й. Щи зеленыя изъ щавеля или крапивы № 45 или 40, съ крутыми яйцами; положить въ супъ кожицу отъ печенаго окорока.
Подогрѣтое жаркое.
Тортъ, пирожное или бабы.

4-й. Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою № 1392.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями № 270.
Желе простое изъ яблоковъ и чернослива № 1987.
Или апельсинное въ яичныхъ видахъ № 1977.

5-й. Супъ съ лимономъ и сметаною № 70.
Соусъ изъ крапивы съ гарниромъ № 569.
Жаркое свинина изъ чернослива № 967.

6-й. Бульонъ съ клецками манными № 278.
Разварная говядина-бульи № 760, съ сыромъ № 762 или съ салатомъ—винигретомъ № 1356.
Пудингъ изъ саго № 1510.

7-й. Супъ-пюре изъ сушонаго гороха № 113.
Жаркое говядина № 790, съ пюре изъ каштановъ № 565.
Сырники вареные отъ № 1730.
8-й. Форшмакъ отъ № 1225.
Бульонъ № 1 съ рисовою кашею № 382.
Жаркое поросенокъ фаршированный, съ салатомъ № 961.
9-й. Щи зеленыя изъ крапивы № 40, къ нимъ фаршированныя яйца.
Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
Котлеты рубленыя отъ № 670 изъ телятины или говядины, съ соусомъ изъ зелени или кореньевъ.
10-й. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли съ мясомъ № 114.
Щука фаршированная, вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 1311.
Пудингъ изъ творога № 1486.
11-й. Бульонъ № 2 съ пирожками съ фаршемъ изъ говядины № 333.
Зразы безъ фарша съ картофельнымъ пюре № 627.
Англійскій муссъ № 2002.
12-й. Уха № 117—123.
Фрикасе изъ грудинки телячьей съ рисомъ № 881.
Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ № 2108.
13-й. Щи изъ кислой капусты № 42, съ жареною гречневою кашею
Осетрина или лососина жареная № 2204, съ марин. салатомъ.
Трубочки жирныя № 1804.
14-й. Бульонъ № 1 съ вермишелемъ № 244.
Почки воловьи тушоныя съ картофелемъ и солеными огурцами № 844, 845.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.
15-й. Супъ изъ сушоныхъ вишень № 189.
Говядина жареная съ яичницей № 793.
Каша гречневая со сливками № 1762.
16-й. Пирогъ съ визигою, саго и яйцами № 1382.
Супъ изъ телятины съ клецками № 25.
Пилавъ изъ вареной телятины съ рисомъ и томатомъ № 909.
Желе апельсинное № 1977.
17-й. Супъ молочный съ лапшой № 174.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780.
Пудингъ изъ пшена съ сабаіономъ № 1508.
18-й. Борщъ малороссійскій № 49—53 съ сосисками № 4142 (часть II).
Судакъ съ раковымъ соусомъ № 1255.
Жаркое индѣйка фаршированная, съ салатомъ отъ № 1050.
Суфле отъ № 1572.
19-й. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ (часть II) № 4154.
Щи лѣнивыя № 47.
Лазанки съ масломъ и лукомъ № 1319.
Яблоки печеныя.
20-й. Бульонъ № 2 съ рисомъ; пирожки съ морковью № 336.
Соусъ изъ крапивы съ гарниромъ № 569.
Разварная говядина, запеченая съ сыромъ и макаронами № 539.
Мазурекъ изъ сметаны № 1668.

Май.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ говядиной и яйцами.
Супъ весенній № 16.

Жаркое дикія утки.
Кремъ брюле № 1943.

2-й. Щи изъ разсады № 41.
Спаржа № 680 съ масломъ или сабаіономъ; въ послѣднемъ случаѣ подать на послѣднее кушанье.
Вареная свѣжепросольная ветчина съ соусомъ изъ шпината и картофеля № 979.

3-й. Супъ французскій жюльенъ № 15.
Разварная говядина съ молодымъ разварнымъ картофелемъ и соусомъ изъ селедки № 412.
Рисъ со сбитыми сливками № 1954.

4-й. Супъ изъ сушоныхъ грибовъ съ перловою крупою безъ мяса № 158.
Жаркое говядина № 791, съ пюре изъ рѣпы № 683.
Драчена № 1876.

5-й. Колдуны отъ № 1692.
Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ сыра № 225.
Курица подъ соусомъ № 1025.
Пирожное.

6-й. Бульонъ № 1 съ лапшой.
Пудингъ изъ картофеля съ ветчиною № 622.
Котлеты говяжьи или телячьи въ слоеномъ тѣстѣ № 871.

7-й. Супъ весенній № 16.
Осетрина или щука подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 1302.
Пудингъ изъ шпината № 1495.

8-й. Бульонъ № 4 съ пончками съ мяснымъ фаршемъ № 351.
Котлеты рубленыя изъ говядины № 870 съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ № 511.
Кисель клюквенный, горячій № 2011 со сливками.

9-й. Супъ изъ осетровой головы № 129 (масляный).
Курица подъ соусомъ съ лимономъ № 1025.
Шарлотка изъ ржаного хлѣба № 1566.

10-й. Борщъ польскій № 50 съ сосисками № 1442.
Рыба жареная съ картофелемъ и салатомъ № 1131.
Вафли шоколадныя № 1797.

11-й. Форшмакъ отъ № 1225.
Супъ раковый № 62.
Говядина—бульи съ соусомъ изъ сморчковъ № 722.
Компотъ изъ апельсина и чернослива № 2027.

12-й. Супъ изъ молодого свекольника № 35, съ крутонами изъ гречневой каши № 383.
Сморчки съ мозгами № 720.
Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1766.

13-й. Супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 110.
Жаркое телятина съ салатомъ отъ № 849.
Аркасъ № 2049.

14-й. Окрошка мясная № 202.
Говядина жареная съ яичницей № 793.
Спаржа съ сабаіономъ № 681 или съ голландскимъ соусомъ № 467.

15-й. Селянка рыбная № 140.
Молочный соусъ съ раковыми шейками № 1336.

Жаркое цыплята фаршированные, съ салатомъ отъ № 996.

16-й. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 4154 (часть II).

Супъ зеленый изъ шпината № 93 съ блинчатыми пирожками отъ № 360 до 362.

Макароны съ раковыми шейками № 1724.

Простокваша съ сахаромъ и мелко истолченымъ чернымъ, сушонымъ хлѣбомъ № 2048, или творогъ со свѣжею сметаною и вареньемъ.

Іюнь.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1389.

Бульонъ № 1 съ морковью и на двое разрѣзанными листьями щавеля или шпината № 274.

Жаркое телятина съ бешемелемъ № 853.

Кисель изъ свѣжихъ ягодъ со сливками № 2013.

2-й. Супъ изъ рубцовъ № 34.

Котлеты изъ свинины № 974.

Воздушный земляничный пирогъ со сливками № 1580.

3-й. Бульонъ № 1 съ клецками рисовыми № 279.

Разварная говядина съ макаронами и грибами тушоными № 765.

Пудингъ изъ манны № 1549 или омлетъ съ вареньемъ отъ № 1686.

4-й. Супъ изъ раковъ съ рисомъ № 167.

Жаркое говядина № 790, съ разварнымъ картофелемъ № 604—618 и соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.

Вареники съ творогомъ № 1702.

5-й. Ботвинья съ лососиной № 205.

Цыплята фаршир. № 996 съ молодымъ картофелемъ.

Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками № 1496.

6-й. Супъ раковый изъ оставшихся скорлупокъ № 62.

Котлеты съ соусомъ изъ шпината № 93, съ крутыми яйцами и жареною булкою № 744.

Воздушный пирогъ изъ земляники № 1580, или кремъ земляничный № 1936.

7-й. Супъ пюре свѣтло-зеленый со спаржею, кнелью и эссенціею шпината № 48.

Стерлядь съ картофелемъ отъ № 1247.

Плумъ-пудингъ № 1488.

8-й. Бульонъ № 2, пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ говядиною № 355.

Рулетъ № 829 съ соусомъ изъ коротельки, гороха въ стручкахъ и молодаго картофеля.

Кисель изъ крыжовника № 2010.

9-й. Супъ изъ налима № 128, или уха изъ налима № 121.

Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 1005 или съ цвѣтною капустою и раками № 1007.

Пирогъ разсыпчатый съ черникою и сметаною № 1844, тѣсто же № 1826.

10-й. Щи изъ кислой капусты № 42 съ сосисками № 4142 или 3 (часть II).

Фаршированная щука печеная № 1312.

Хворостъ обыкновенный № 1809.

11-й. Колдуны литовскіе № 1692.

Бульонъ № 34, съ кореньями.

Телячья печенка со сметаною и молодымъ картофелемъ № 905.

Земляника со сливками.

12-й. Окрошка мясная № 202.
Говядина жаркое отъ № 773,
Каша ячневая со сметаною № 1781.
13-й. Супъ изъ курицы № 19—21.
Таже курица съ рисомъ подъ соусомъ № 1026.
Ягоды со сливками.
14-й. Хлодникъ польскій № 201.
Ростбифъ № 805, съ гарниромъ и салатомъ отъ № 805.
Пудингъ изъ моркови № 1521.
15-й. Борщъ изъ селлерея № 54.
Ветчина вареная съ соусомъ изъ разной зелени и кореньевъ № 979.
Кисель черничный № 2013 или изъ крыжовника № 2010.
16-й. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною № 55.
Солонина съ соусомъ кортофельнымъ № 614.
Вермишель на молокѣ съ ванилью, запеченая № 1711.
17-й. Супъ изъ курицы № 20, пирожки—булочки съ раковымъ фаршемъ № 364.
Свѣжій, разварной картофель № 601.
Соусъ изъ курицы съ лимоннымъ сокомъ № 1025.
Ягоды со сливками, варенецъ, холодецъ отъ № 208 или творогъ со сметаной и вареньемъ.
18-й. Супъ пюре со спаржею и листьями шпината № 97.
Разварная говядина съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
Пирогъ съ вишнями и сметаною № 1842.
19-й. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками № 152.
Цыплята тушоные въ горошкѣ № 1000.
Воздушный пирогъ изъ малины № 1580.
20-й. Супъ пюре со спаржею и кнелью № 98.
Пудингъ изъ разварной говядины № 770.
Сладкій пирогъ съ поджаренымъ миндалемъ № 1849.

ІЮЛЬ.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ курицею и рисомъ 1390.
Супъ изъ той же курицы № 19.
Телячьи жареные ножки съ салатомъ № 896.
Мороженое сливочное съ ягодами № 1905.
2-й. Супъ пюре изъ щавеля № 93, съ блинчатыми пирожками № 360—362.
Соусъ изъ зеленой фасоли отъ № 506 съ поджареною булкою.
Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ или вишень № 972.
3-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
Котлеты изъ разварной говядины № 467 съ соусомъ изъ моркови и зеленаго гороха № 518.
Пудингъ изъ риса № 1508, 1509.
4-й. Супъ пюре изъ чечевицы съ лапшою, безъ мяса № 164.
Жаркое говядина 791, съ пюре изъ селлерея № 768.
Вареники съ вишнями № 1700.
5-й. Супъ раковый № 62.
Цвѣтная капуста съ сабаіономъ или голландскимъ соусомъ № 556.
Жаркое телятина съ картофелемъ и салатомъ № 852.
6-й. Ботвинья № 205.
Соусъ изъ раковъ со смоленскою крупою № 1334.

Вчерашняя телятина подъ бешемелемъ № 853.
Простокваша или ягоды со сливками.

7-й. Супъ пюре изъ моркови № 106.
Котлеты изъ рыбы съ краснымъ соусомъ, съ капарцами № 456.
Суфле изъ сметаны № 1574.

8-й. Вульонъ № 1, со слоеными пирожками съ раковымъ фаршемъ № 324.
Котлеты изъ говядины, съ соусомъ № 653.
Кисель изъ красной смородины № 2013.

9-й. Уха изъ стерляди № 122—123.
Курица подъ соусомъ.
Пирогъ сладкій съ яблоками или со свѣжими ягодами № 1846 или 1847.

10-й. Раковый супъ № 62.
Угорь съ кисло-сладкимъ соусомъ № 1288, или рыба жареная № 1131.
Блинчики съ вареньемъ № 1636.

11-й. Вульонъ № 1 съ брюссельскою капустою и кнелью № 271.
Зеленая фасоль съ языкомъ № 507—842.
Пудингъ изъ рыбы 1328.

12-й. Супъ пюре изъ спаржи № 91.
Говядина жареная по французски № 792.
Каша русская подъ названьемъ гурьевская № 1642.

13-й. Пирогъ со свѣжими грибами № 1896.
Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаною № 956.
Компотъ изъ разныхъ ягодъ № 2031.

14-й. Вульонъ № 2.
Заливное изъ оставшагося бульона и поросенка № 1444.
Ростбифъ со свѣжимъ картофелемъ и салатомъ № 805.
Кисель изъ малины № 2013.

15-й. Супъ пюре изъ зеленой фасоли № 104.
Разварная говядина съ картофелемъ и свѣжимъ салатомъ № 759.
Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1583.

16-й. Вульонъ № 1 съ кореньями.
Вермишель запеченая № 1709.
Ягоды со сливками, или арбузъ, простокваша, творогъ со сметаною, или варенецъ.

17-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90, или бульонъ съ клецками изъ раковъ № 231.
Кольраби или земляныя груши № 595.
Фаршированная курица № 996.
Простокваша, варенецъ № 2047, аркасъ № 2049 или масло по англійски № 2050.

18-й. Супъ со свѣжими грибами № 55.
Каравай изъ блинчиковъ съ мясомъ и краснымъ соусомъ № 1646.
Желе изъ ягодъ въ арбузѣ № 1985.

19-й. Супъ изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками № 154.
Воловій рубецъ № 840.
Муссъ изъ ржаныхъ сухарей № 2001.

20-й. Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 112.
Рулетъ изъ щуки, судака или окуней № 1324.
Фруктовый кисель изъ маисовой муки № 2019.

21-й. Супъ пюре изъ риса № 96.

Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 1004.
Булочки съ вареньемъ и ромомъ № 1887.
22-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою № 158.
Дикія утки съ шампиньонами отъ № 1104.
Пудингъ изъ мансовой муки № 1523.
23-й. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты № 88.
Разварная говядина съ пастернакомъ № 662.
Воздушный пирогъ съ земляничнымъ вареньемъ № 1582.
24-й. Молочный супъ съ миндальною лапшею № 175.
Жареная дичь отъ № 1089.
Макароны съ раками № 1724.

АВГУСТЪ.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ со свѣжею капустою № 1392.
Бульонъ № 1 съ цвѣтною капустою № 260. и кореньями.
Курица фаршированная № 1013.
Бланманже миндальное № 2005.
2-й. Селянка рыбная № 140.
Соусъ изъ шпината № 585.
Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень № 972.
3-й. Бульонъ № 4 съ кнелью № 226.
Разварная говядина съ хрѣномъ и коринкою № 425.
Пудингъ изъ сырыхъ крупъ № 1542.
4-й. Супъ изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками № 154.
Жаркое говядина № 791 съ картофелемъ и салатомъ.
Рисовыя котлеты, № 1772.
5-й. Супъ раковый № 62.
Ростбифъ съ картофелемъ и салатомъ изъ вишень № 806.
Кремъ отъ № 1927.
6-й. Супъ изъ рубцовъ № 34.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою № 1008.
Снѣжки № 1619.
7-й. Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ № 155.
Лещъ, фаршированный гречневою или смоленскою кашею № 1165.
Вафли со сбитыми сливками и вареньемъ отъ № 1798.
8-й. Бульонъ № 8, пирожки изъ блинчиковъ № 860—862.
Котлеты изъ говядины № 870 съ картофелемъ и зеленою фасолью.
Кисель изъ вишень № 2013.
9-й. Уха съ картофелемъ № 117—119.
Курица съ черносливомъ № 1015.
Пляцки или пирогъ со сливами или яблоками № 3121.
10-й. Супъ.
Котлеты рыбныя № 1323.
Блинчики съ творогомъ № 1638.
11-й. Супъ по-то-фе № 17 съ пирожками—булочками № 864—866.
Пилавъ изъ баранины отъ № 943.
Молочный заварной кремъ № 2038—2044.
12-й. Щи съ грибами масляныя № 162.
Говядина тушоная № 780 съ картофелемъ и салатомъ.

Пирогъ изъ саго со яблоками № 1595.

13-й. Пирогъ изъ нѣсколькихъ слоевъ тѣста съ мяснымъ фаршемъ № 1388.
Супъ прозрачный изъ головы телячьей по-англійски № 27, съ кнелью изъ телятины № 226.
Телячья головка, поджареная съ краснымъ соусомъ № 889.
Муссъ лимонный № 1990.

14-й. Ботвинья № 205.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ съ картофелемъ № 1080.
Кисель изъ сливъ № 2013.

15-й. Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневою крупою № 151.
Жаркое баранина съ кашею или шарлотками № 927.
Кисель отъ № 2008.

16-й. Бульонъ № 1 съ кореньями и цвѣтной капустой.
Разварная говядина съ макаронами, со сметаною № 765.
Яблоки печеныя, или простокваша, или творогъ со сметаною, варенецъ № 2047.

17-й. Бульонъ № 4 съ брюссельскою капустою и съ разсыпчатыми пирожками отъ № 331—342.
Разварная говядина съ грибами, жаренными или тушоными № 715—730.
Тушоная курица фаршированная каштанами № 1018.

18-й. Супъ изъ курицы № 22, пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ № 364.
Фаршированная капуста по-французски № 543.
Стуфатъ по итальянски № 774.

СЕНТЯБРЬ.

Обѣдъ 1-й. Пирожки—растегаи съ рыбою № 347—348.
Супъ разсольникъ съ почкою № 36.
Жаркое куропатки отъ № 1100.
Кремъ изъ абрикосовъ № 1931.

2-й. Щи изъ щавеля, съ пирожками на дрожжахъ отъ № 354 до 157.
Цвѣтная капуста № 556.
Бараній филей съ разными подливками № 931.

3-й. Бульонъ № 5 съ слоеными пирожками № 322—330.
Разварная говядина поджареная № 766, съ картофелемъ и соусомъ изъ пастернака № 659—664.
Шарлотка изъ яблокъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба 1596.

4-й. Супъ изъ вишень со смоленскими крупами № 89.
Жаркое говядина № 804, съ картофелемъ, морковью, рѣпою и капустою, съ молочнымъ соусомъ № 653.
Вареники отъ № 1701.

5-й. Винигретъ отъ № 1474.
Уха съ картофелемъ № 117—119.
Солонина съ хрѣномъ № 848.
Манная или рисовая каша молочная съ сахаромъ и корицею № 1740.

6-й. Супъ пюре зеленый изъ щавеля № 93, пирожки на дрожжахъ жареные въ фритюрѣ № 355.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 696.
Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1577 или блинчики съ печенкою № 1645.

7-й. Супъ пюре изъ рѣпы или брюквы, съ гренками № 106.
Осетрина подъ соусомъ изъ помидоровъ № 1199.

Пудингъ бисквитный № 1528.

8-й. Бульонъ изъ баранины съ точеными кореньями № 26.
Говядина жаркое рулетъ съ картофелемъ, свѣжими или маринованными грибами № 831.
Кисель изъ сушоныхъ вишень № 2009.

9-й. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 130.
Утка со свѣжею капустою и яблоками № 1081.
Русская сливочная манная каша № 1744.

10-й. Борщъ польскій съ крутонами изъ гречневыхъ крупъ № 378.
Щука съ хрѣномъ № 1304.
Блины по англійски № 1652.

11-й. Бульонъ № 4 съ гренками 217.
Разварная говядина съ макаронами № 765 и съ соусомъ изъ сушоныхъ грибовъ № 713.
Арбузъ.

12-й. Супъ молочный съ клецками № 173.
Говядина тушоная въ горшкѣ № 782, съ картофельными крокетами № 628 и маринованнымъ салатомъ.
Пудингъ изъ моркови № 1521.

13-й. Пирогъ съ семгой и рисомъ № 1383.
Супъ нѣмецкій съ желтками и сливками № 67.
Котлеты изъ курицы или телятины съ соусомъ изъ трюфелей № 1028, 413.
Родъ крема изъ сливокъ № 2051.

14-й. Щи лѣнивыя въ жареною гречневою кашею № 47.
Жаркое гусь отъ № 1063.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.

15-й. Разсольникъ № 37—38.
Ростбифъ № 805—808 съ картофелемъ и салатомъ.
Тортъ сливочный № 2087.

16-й. Бульонъ № 1 съ рисовыми крокетами № 376.
Судакъ подъ соусомъ № 1255.
Ватрушки съ вареньемъ или яблоками № 1857, 1858.

17-й. Щи изъ мариноваиаго щавеля № 46, ватрушки съ творогомъ № 358.
Горячій винигретъ изъ зелени или кореньевъ № 696.
Пудингъ картофельный съ ветчиною № 622.

18-й Супъ съ лимономъ № 70.
Картофель подъ бешемелемъ № 624.
Шнель-клопсъ № 825.

19-й. Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 32.
Баранина на подобіе серны, маринованная № 928.
Воздушный пирогъ съ малиновымъ вареньемъ № 1581.

ОКТЯБРЬ.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою № 1393.
Бульонъ № 3 съ точеными кореньями № 274.
Индѣйка жареная отъ № 1050.
Желе изъ яблочной кожицы № 1969.

2-й. Супъ пюре изъ щавеля № 93 съ караваемъ изъ блинчиковъ № 363.
Караси жареные со сметаной № 1147.

Жареный поросенокъ, фаршированный № 961—964.

3-й. Бульонъ № 1 съ клецками манными № 278.
Разварная говядина съ соусомъ изъ пастернака № 660.
Пудингъ изъ яблокъ № 1556.

4-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
Голландскіе битки съ лукомъ № 2813.
Пышки съ вареньемъ № 1868—1872.

5-й. Пельмени отъ № 1693.
Бульонъ № 1 или 4 съ кореньями и картофелемъ.
Разварная говядина со сборнымъ гарниромъ № 461.
Яблоки жареныя въ клярѣ № 1615 или печеныя № 1621—1622 и пр.

6-й. Селянка рыбная № 140.
Жаркое говядина отъ № 772.
Блинчики съ кремомъ № 1644.

7-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 115.
Линь отъ № 1167.
Макароны съ творогомъ запеченыя № 1729.

8-й. Супъ валахскій № 33, слоеные пирожки съ капустою № 829.
Зразы рубленыя отъ № 820.
Кисель яблочный № 2008.

9-й. Уха № 117—119, пирожки растегаи № 347, 348.
Битки изъ телятины съ лазанками № 876.
Бисквитный пирогъ съ виномъ и бешемелемъ № 1852.

10-й. Кислыя щи изъ свѣжей капусты № 48.
Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ 1152.
Блинчики съ печенкою № 1645.

11-й. Бульонъ № 1, съ гренками съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ № 219.
Пудингъ изъ судака № 1269.
Компотъ изъ разностей № 2038.

12-й. Молочная лапша № 174.
Жареная говядина съ грибнымъ соусомъ № 781, картофелемъ и салатомъ.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ со сметаною и ромомъ № 1545.

13-й. Супъ изъ гуся № 77 съ перловою крупою.
Тотъ же гусь подъ соусомъ № 1067 (прибавить можно отварного картофеля).
Молочный заварной кремъ-брюле № 2044.

14-й. Бульонъ № 1 съ кореньями, разсыпчатые пирожки съ капустою или морковью.
Ростбифъ съ картофелемъ и салатомъ № 805—808.
Пирогъ изъ цѣлыхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою, или пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ отъ № 1627.

15-й. Супъ молочный на манеръ шоколаднаго № 184.
Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 671 или земляныя груши № 595.
Жаркое телятина отъ № 849, съ маринованными вишнями.
Мазурекъ королевскій или миндальный № 2143, 2140.

16-й. Супъ съ селлереемъ № 72.
Разварная говядина со сборнымъ гарниромъ № 761.
Вареники изъ сливъ съ черносливомъ или черникою отъ № 1699.

17-й. Супъ изъ грудинки бараньей № 26.
Баранья грудинка съ соусомъ изъ тмина № 951 съ разварнымъ картофелемъ или съ помидорами № 945.
Плумъ-пудингъ № 1488.

18-й. Супъ пюре изъ моркови № 106.
Почки вареныя подъ соусомъ № 843—844.
Пудингъ изъ мака № 1540.

НОЯБРЬ.

Обѣдъ 1-й. Пирожки—растегаи со свѣжими сельдями № 348.
Бульонъ № 1 съ кореньями, картофелемъ и капустою № 273.
Гусь жареный отъ № 1063.
Муссъ лимонный № 1990.
2-й. Щи изъ маринованнаго щавеля № 46, съ жареною кашою отъ № 378.
Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 893.
Пирогъ изъ блинчиковъ съ яблоками № 1643.
3-й. Супъ съ лимономъ № 71.
Жаркое говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ и салатомъ № 780.
Яблоки жареныя въ тѣстѣ № 1615.
4-й. Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки № 1693.
Бульонъ красный № 4. Крокеты изъ итальянскихъ макаронъ № 875.
Пудингъ изъ разварной говядины № 770.
5-й. Бульонъ № 1 съ рисовыми крокетами № 376.
Битки изъ телятины съ лазанками № 876, или съ соусомъ изъ икры № 859.
Яблоки печеныя или маринованныя, или въ клярѣ, см. отъ № 1615.
6-й. Супъ масляный изъ брюквы съ картофелемъ и ячневой крупою № 151.
Жаркое телятина № 850.
Пудингъ бисквитный изъ лимона № 1503.
7-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 108 съ гренками или пирожками.
Оставшаяся жареная телятина, подъ бешемелемъ № 853.
Каша манная отъ № 1740 до 1748.
8-й. Бульонъ № 2, пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ капустою № 335.
Котлеты рубленыя № 870 съ картофельнымъ пюре № 627 и кислосладкимъ соусомъ № 415.
Кисель яблочный № 2008, со сливками
9-й. Супъ изъ судака со сметаною № 127.
Та же рыба съ картофелемъ, гренками и голландскимъ соусомъ № 1259.
Утка жареная отъ № 1078.
Хворостъ № 1809.
10-й. Ворщъ польскій № 50, съ крутою гречневою кашею.
Рыба жареная съ жареным картофелемъ и салатомъ № 1131
Гренки изъ бѣлаго хлѣба, иначе бѣдные рыцари № 1668.
11-й. Бульонъ № 1 съ рисомъ.
Котлеты изъ разварной говядины съ зеленымъ горошкомъ № 467.
Компотъ изъ грушъ № 2024.
12-й. Супъ изъ пива № 199.
Говядина жареная № 804, съ картофелемъ и салатомъ.
Пудингъ изъ пшена № 1508.
13-й. Старинный курникъ съ кашею изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 1391.
Супъ изъ той же курицы № 19.
Капуста фаршированная по литовски № 542.
Молочный заварной кремъ № 2038—2044.
14-й. Бульонъ красный № 4, пирожки—булочки съ бешемелемъ и морковью № 365.
Голубцы № 547.

Жаркое заяцъ № 990.

15-й. Борщъ постный съ ушками № 161.
Зразы по итальянски № 821.
Сладкій пирогъ съ творогомъ № 1856 или простой съ миндалемъ № 1849.

16-й. Бульонъ № 1 съ клецками.
Ветчина вареная № 979, съ картофелемъ и горошкомъ или жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 967.
Пудингъ изъ булки съ сабаіономъ № 1486.

17-й. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 159.
Рѣпа съ бараньей грудинкой № 669.
Жареныя ножки съ кислосладкимъ соусомъ № 895.

18-й. Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневой крупою № 151.
Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 1277.
Пудингъ изъ макароновъ № 1564.

ДЕКАБРЬ.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ грибами и визигою, скоромный № 1395.
Бульонъ № 1 съ кореньями и капустою.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 1091.
Пломбиръ сливочный № 1956—1960.

2-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ съ почками № 37.
Заливное изъ телячьей головки № 1442.
Пилавъ съ рисомъ и томатомъ № 945.
Пудингъ изъ маисовой муки № 1523.

3-й. Бульонъ красный № 4.
Пирожки съ мяснымъ фаршемъ и яйцами № 333.
Жаркое-пулярда, фаршированная грецкими орѣхами № 1043.
Зефиръ яблочный со сливками № 1950.

4-й. Щи лѣнивыя № 47.
Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ № 881.
Жаркое дичь съ маринованнымъ салатомъ отъ № 1094.
Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 1966.

5-й. Супъ пюре изъ риса № 96.
Буженина № 965.
Пудингъ изъ саго съ яблоками и вареньемъ № 1551.

6-й. Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами № 138.
Разварная индѣйка подъ соусомъ № 1062 (полъ индѣйки).
Воздушный пирогъ изъ домашняго варенья № 1582.

7-й. Супъ оставшійся отъ вчерашней разварной индѣйки № 23.
Маіонезъ изъ судака № 1469.
Жаркое рябчики съ картофелемъ и съ брусничнымъ салатомъ № 1109.

8-й. Бульонъ № 1 съ клецками отъ № 276.
Соусъ изъ моркови, огарнированный вымемъ № 736.
Говядина жаркое-рулетъ съ гарниромъ № 789.
Желе изъ варенья черной смородины № 1974.

9-й. Супъ изъ курицы № 79.
Котлеты изъ той же курицы № 1028 или разварная курица съ рисомъ № 1023.
Пезы съ вареньемъ № 1893.

10-й. Селянка мясная № 59.

Клопсъ № 824 съ картофелемъ.
Жареная каша изъ манныхъ крупъ № 1745 съ вареньемъ.
11-й. Супъ валахскій № 33 съ пирожками.
Лососина холодная № 1471.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 1091.
Молочный заварной кремъ съ карамельнымъ сиропомъ № 2044.
12-й. Селянка рыбная № 140.
Жаркое говядина № 791, съ салатомъ картофельнымъ № 1364.
Простой, сладкій пирогъ изъ сухарей № 1850.
13-й. Борщъ изъ селлерея № 54.
Треска съ бешемелемъ изъ сметаны или молока, запеченая № 1278.
Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ № 1673.
14-й. Супъ съ лимономъ № 70.
Телячья грудинка подъ соусомъ № 883.
Воздушный пирогъ изъ чернослива № 1584.
15-й. Борщъ съ сосисками № 53.
Рулетъ изъ говядины № 831 съ фаршемъ изъ сушоныхъ грибовъ.
Вареники съ творогомъ № 1702, запеченые.
16-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою № 158.
Жаркое домашняя утка съ фаршемъ изъ телятины № 1078.
Англійскій муссъ № 2002.
17-й. Супъ пюре изъ гороха № 165.
Судакъ или сигъ съ раковымъ соусомъ № 1237.
Пудингъ изъ саго съ краснымъ виномъ № 1609, 1610.
18-й. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 159.
Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса № 832 съ салатомъ.
Пудингъ изъ телячьихъ мозговъ № 900 или 899.
19-й. Овсянка съ яблоками № 171.
Солонина изъ телятины № 917.
Рисъ съ шафраномъ по итальянски № 1775.
20-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 108.
Пулярда фаршированная каштанами № 1042.
Кисель изъ клюквы со сбитыми сливками № 2018.
21-й. Овсянка съ ромомъ и миндалемъ № 172.
Пилавъ изъ курицы № 1023.
Жареная булка съ вареньемъ № 1668.
22-й. Супъ пюре изъ каштановъ № 109.
Жареный каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 1035.
Кремъ изъ сушоныхъ яблокъ № 1935.
23-й. Бульонъ № 1 съ фрикадельками № 224.
Котлеты свиныя съ горошкомъ и картофелемъ № 974.
Манная гурьевская каша № 1642, 1643.
24-й. Постный борщъ съ ушками № 2308.
Жареный лещъ съ кашею № 2503.
Ламанцы № 1716.
25-й. Бульонъ № 31 съ пирожками отъ № 222.
Говядина бульи № 760 съ соусомъ изъ огурцовъ № 410.
Жаркое рябчики съ брусничнымъ салатомъ № 1109.
Вафли съ вареньемъ № 1793.
26-й. Щи лѣнивыя № 47 съ блинчатымъ каравкемъ № 363.

Жаркое телятина отъ № 849 съ картофелемъ и салатомъ.
Пирогъ бисквитный № 1852.

27-й. Супъ картофельный изъ оставшихся костей телятины № 116, съ гренками.
Телятина подъ бешемелемъ № 853.
Кремъ брюле № 1943.

28-й. Бульонъ съ кореньями и цвѣтной капустою № 27, съ пирожками.
Жаркое гусь № 1063, съ компотомъ изъ яблокъ № 2023.
Рисъ со сбитыми сливками и вареньемъ № 1954.

Въ праздничные дни выбирать обѣды II разряда.

Изъ напитковъ къ обѣду и ужину подаются слѣдующіе:

Домашніе напитки: квасъ, медъ, пиво, наливки, вишневка, шиповки и легкое питье.

Заграничныя вина: бѣлыя, красныя, рейнвейнъ, бургонскія, пѣнистыя, десертныя, мадера разныхъ сортовъ, хересъ, портвейнъ, ликеры, портеръ, пиво, лекокъ, горькое пель-эль и проч.

Примѣчаніе. Шампанское ставятъ за два часа на ледъ, чтобы было холодное. Бургонскія вина подаются прямо изъ виннаго погреба, десертныя же, какъ то: люнель, малага, аликанте и пр. должны быть принесены изъ погреба за нѣсколько часовъ до обѣда, чтобы согрѣлись до температуры комнатной воды, такъ что, въ случаѣ, если они не успѣютъ согрѣться, то передъ подачею опускаютъ бутылку, не надолго, въ теплую воду.

Б) ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ.

Къ холодной закускѣ, подаваемой передъ обѣдомъ, употребляются слѣдующія водки:

Водки безъ сахара:

Водка старая.	отъ № 3459. до № 3466.
» » ерофеичъ.	
» съ миндальн. запах.	
» тминная.	
» запеканка.	
» рябиновая.	
Крымская очищенная и пр.	

Водки сладкія или ратафіи:

Ратафія изъ персиковъ.	отъ № 3467. до № 3476.
» изъ 3-хъ сортовъ. фруктовъ.	
» малиновая.	
» съ кардамономъ.	
» тминная.	
» съ гвоздикою.	
» мятная.	
» анисовая.	
Ратафія лимонная или апельсинная.	отъ № 3467. до № 3476.
» съ англ. перцомъ.	
» вишневая.	
» черно-смородинная и пр.	

Горькія водки продажныя.

Померанцовая.	60, 70 к.
Желудочная.	
Рябиновая.	
Крымская.	
Доппельтъ-кюммель.	
Полынная.	
Джинъ голландскій.	
Двойная крымская.	
Доппельтъ-корнъ.	
Стара-вудка.	
Столовое очищен. вино и пр.	

ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ.

Бѣлорыбица провѣсная.
Балыкъ осетровый.
Ветчина свѣжепросольная, вареная № 979.
» печеная копченая № 981.
» копченая № 4113.
» вестфальская № 4130.
Гомаръ въ жестяныхъ банкахъ.
Грузди соленые № 3947 (часть II).
Грибы маринованные отъ № 3924 до № 3938. (Часть II).
Гренки съ селедкою № 1224.
Грушп въ медѣ № 3747. (Часть II).
Головизна № 4138—4139. (Часть II).
Гусь фаршированный, копченый.
Икра осетровая свѣжая, паюсная, красная.
Колбаса свиная изъ ливера, кровяная, копченая № 4141. (Часть II).
Колбаса литовская копченая № 4144. (Часть II).
Колбаса итальянская № 4145. (Часть II).
» московская.
» испанская изъ дичи.
» польская.
» кровяная съ языкомъ.
Корюшка маринов. и копченая № 4073.
Камбала копченая № 4097.
Кильки № 1213.
Миноги маринованныя № 4088.
Маринованный угорь № 4078—4079.
Бѣлужина маринованная № 4080.
Судакъ маринованный № 4081.
Рыба марин. по англійски № 4085.
Паштетъ холодный изъ дичи № 1430.
Паштетъ на манеръ стразбургскаго № 1434.
Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ № 1433.
Паштетъ холодный дорожный № 1431.
Заяцъ копченый № 4104.
Сельди копченыя № 4105.
Ряпушка маринован. и копченая № 4074.
Рыжики соленые № 3923
Рыжики отъ № 3923 до 3921. (Часть II).
Редиска, рѣдька.
Рулетъ изъ гусиныхъ полотковъ № 4103.
Рулетъ изъ поросенка № 1445.
Рулетъ изъ щуки № 1324.
Рулетъ изъ фарш. индѣйки № 1449.
Селедки съ гарниромъ № 1219

Сыръ яблочный къ водкѣ № 3705. (Часть II).
Сыръ изъ сливъ № 3741. (Часть II).
Сливы сушоныя фаршированныя № 3744. (Часть II).
Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною № 3648. (Часть II).
Сыръ безъ сметаны № 3649. (Часть II).
Сыръ въ родѣ голландскаго № 3650.
Сыръ швейцарскій, домашній № 3651. (Часть II).
Сыръ прѣсный, жирный № 3652. (Часть II).
Сыръ простой изъ творога съ померанцевою коркою № 3655. (Часть II).
Сыръ изъ шампиньоновъ № 3656.
» потъ-кезъ домашній № 3657.
» стильтонъ № 3658.
» русскій—Мещерскій.
» русскій—честеръ.
» пармезанъ.
» швейцарскій.
» англійскій честеръ.
» голландскій и пр. сыры.
» изъ дичи № 3663.
» зеленый № 3661.
» лимбургскій.
» де-бри и пр.

Сосиски копченыя № 4143.
Сардинки.
Селява или корюшка маринов. № 4073.
Солонина вареная № 4109.
Семга.
Сиги копченые № 4097.
Сельди копченыя № 4100.
Сельди маринован. № 4064.
Сельди голландскія или королевскія № 2819.
Тартины съ телячьими мозгами № 920.
» съ почками № 921.
» изъ телятины съ пармезаномъ № 922.
Трюфели около 10 р. большая банка.
» 1/8 банки 1 р. 40 к.
» малороссійскіе отъ 30 до 50 к. фунтъ.
Устрицы.
Языкъ копченый № 4110, 4133.
Языкъ фаршированный.
Масло сливочное № 3616.
» изъ рябчиковъ № 1117.
» или сыръ изъ зайца № 993.
» анчоусное № 3631.
» изъ селедки № 3632.

В) КУШАНЬЯ, ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАВТРАКУ.

Бульонъ крѣпкій въ чашкахъ съ пирожками № 6.
Супъ—сабаіонъ № 186.
Супъ изъ пива со сметаною № 199.
Зеленый горохъ въ стручкахъ, масло отдѣльно № 514.
Зеленая фасоль съ масломъ № 506.
Маседуанъ изъ овощей № 691.
Жардиньеръ № 692.
» № 693.
» № 694.
Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 670
» » сладкимъ » № 671.
Рѣпа фарширован. манною кашею № 675.
Фарширован. капуста по-литовски № 542.
Селянка мясная № 550, 551.
Кислая капуста съ грибами и сметаною № 552.
Тушоная капуста по-литовски № 553.

Фаршированная капуста № 538.
Соусъ изъ капусты съ икрой № 554.
Запеченый картофель съ селедкою или сардельками № 619.
Запеченый картофель со сметан. № 620.
Картофель фаршированный отъ № 631 до № 637.
Запеканка или картофельная драчена № 625
Картофельное пюре съ сосисками № 627.
Картофель разварной съ масломъ и петрушкою № 610.
Форшмакъ изъ картофеля № 638.
Пудингъ картофельный съ ветчиною № 622.
Картофель подъ бешемелемъ № 624.
Грибы жареные, тушоные № 715—719.
Жареные рыжики № 727—730.
Бифстексъ № 809—813.

Говядина вродѣ зразъ № 817.
Зразы а-ла-Нельсонъ № 819.
Зразы рубленыя № 821.
» литовскія № 822.
Бигосъ изъ оставшагося жаркого или вареной говядины № 838.
Говядина жаркое холодное № 784.
Дорожная говядина № 772.
Серна или оленина и пр. отъ № 986—989.
Мозги жареные № 834.
Мозги вареные № 835.
Мозги со сморчками № 836.
Телятина жаркое холодное № 849.
Отбивныя котлеты изъ телятины № 869.
Фрикасе изъ грудинки или телятины № 881.
Грудинка или телятина отъ лопатки вареная, подъ соусомъ изъ сметаны № 883.
Жареные битки изъ телятины съ лазанками № 876.
Жареныя или вареныя головка и ножки телячьи № 889—897 (оставшіяся отъ ланспика).
Сальникъ съ телячьей печенкою № 903.
Бараньи котлеты съ пюре изъ лука № 936.
Баранья грудинка съ рѣпою № 947.
Пилавъ турецкій № 943—946.
Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей № 954.
Поросенокъ вареный, подъ соусомъ № 955.
Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаною № 956.
Котлеты изъ свинины № 974.
Вареная свѣженросольная ветчина № 979.
Вареный копченый окорокъ № 980.
Печеная копченая ветчина съ соусомъ, хрѣномъ и горчицею № 881.
Котлеты изъ зайца № 991.
Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ № 1009.
Котлеты изъ индѣйки или курицы № 1028.
Цыплята или курица съ рисомъ, подъ соусомъ № 1029.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 1007.
Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ № 1006.
Цыплята или телятина подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 1005.
Гусь съ грибнымъ соусомъ № 1067.
Гусиная пороха съ соусомъ изъ чернослива № 1069.
Рагу изъ оставшагося жаренаго гуся № 1070.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 1080.
Холодное изъ глухаря или тетерки № 1092.
Щука вареная 1302.
» подъ желтымъ соусомъ № 1306.
» фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 1304.
Щука по жидовски № 1315.
Угорь печеный № 1294, 1326. Сосиски изъ щуки.
Угорь фаршированный № 1292.
» жареный подъ соусомъ № 1290.
Караси жареные со сметаною № 1147.
Селява, снитки, корюшка жареная № 1155, 1245, 1216.
Снятки жареные въ клярѣ № 1246.
Котлеты изъ рыбы № 1271.
» » селедки № 1223.
Винигретъ отъ № 1476—1480.
Форшмакъ № 1225— 1229.
Навага, сиги жареные № 1239, 1186.
Окуни вареные съ яйцами и масломъ № 1192.
Раки вареные отъ № 1329.
Всѣ пироги отъ № 1380 до 1400.

Всѣ маіонезы.
Заливныя.
Маринованныя рыбы.
Паштеты холодныя.
} Отдѣлъ IX.

Блины русскіе отъ № 1654 до 1667.
Яйца въ смятку отъ № 1676.
Яичница съ молокомъ и зеленымъ лукомъ № 1680.
Яичница на сковородѣ съ чернымъ хлѣбомъ и ветчиною № 1681.
Омлетъ съ ветчиною или трюфелями № 1689.
Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны или сливокъ № 1690.
Яйца къ завтраку № 1684.
Яйца гусиныя печеныя № 1685.
Сыръ изъ сметаны № 3648, 3649 (часть II).
» сладкій земляничный, вишневый или малиновый № 1653, (часть II).
Колдуны литовскіе № 1692.
Пирожки на дрожж. съ творогомъ № 1889.

Пирожки малороссійскіе съ творогомъ № 1890.
Вареники № 1699—1706.
Пельмени № 1694—1698.
Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками № 1857—1860.
Ватрушки съ творогомъ, пшеномъ или лукомъ № 1861—1863.
Пезы № 1893.
Макароны итальянскіе отъ № 1717—1729.
Макароны съ ветчиною и пармезаномъ № 1720.
Вермишель № 1708.
Вермишель съ шампиньонами № 1712.
Кашка разсыпчатая на грибномъ бульонѣ № 1752.
Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1766.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками № 1755, 1753.
Каша изъ зелен. ржи или пшеницы № 1789.
Сырники № 1730—1733.
Клецки отъ № 1734 до № 1739.
Простокваша.

Сосиски свѣжія (Часть II). № 4142.
Колбасы вѣнскія (Часть II) № 4146.
Колбасы для скораго употребленія (часть II) № 4147.
Кровяныя колбасы (часть II) № 4149.
Колбасы кровяныя изъ гречневой муки (часть II) № 4151.
Колбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 4150 (часть II).
Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 4154 (часть II).
Колбасы по-нѣмецки № 1158 (часть II).
Колбасы изъ гусиныхъ печенокъ № 4159 (часть II).
Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы № 4152 (часть II).
Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 4154 (часть II).
Колбасы бѣлыя изъ риса № 4156 (часть II).
Колбасы по-французски № 4157 (часть II).
Сосиски изъ мозговъ № 4160.
Сосиски изъ рябчиковъ и зайца, отъ № 4162.
Сосиски изъ рыбы № 3163.

Въ началѣ завтрака употребляются водки и ратафіи, (см. закуски холодныя).

Въ серединѣ и въ концѣ употребляются слѣдующія вина и напитки.

Медокъ ст. жюльенъ 75 к. бутылка.
Лафитъ отъ 90 к. до 1 р.
Рейнвейнскія вина:
Мозельвейнъ отъ 1 р. 15 к.
Гохгеймеръ отъ 1 р. 15 к.
Іоганнисбергеръ отъ 1 р. 50 к. до 12 р.
Маркобруннеръ отъ 1 р. 75 к. до 4 р.
Бургонскія вина:
Маконъ 1 р. 15 к.
Волнау 1 р. 15 к.
Нюи (для дѣтей) 1 р. 50 к.

Пуншъ холодный № 3487.
» дамскій № 3488.
» др. манер. № 3490.
» фрейлинскій № 3489.
» сабаіонъ № 3491.
» др. ман. № 3492.
Глинтъ-вейнъ № 3493.
Кофе, чай, какао или шоколадъ съ бисквитами и разнымъ печеньемъ.

Г) КУШАНЬЯ И ПИТЬЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЯ,

подаваемыя лѣтомъ на загородныхъ гуляньяхъ или дома, вмѣсто ужина.

Холодецъ изъ вишень № 207.
» » малины, земляники, клубники или смородины № 208.
» » малины, земляники или смородины съ виномъ № 209.
» заварной изъ малины, земляники или клубники № 210.

Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью, шоколадный или кофейный № 211—215.
Греческое молоко, простокваша, варенецъ № 2046—2049.
Творогъ со сметаною.
Мороженыя всѣ отъ № 1894—1921.
Зельтцерская вода съ сиропомъ № 3515.
Лимонадъ-газезъ домашній № 3516.
Питье изъ Алкермеза № 3517.
Питье изъ соды № 3518.
Лимпопо № 3458.
Квасъ отъ № 3520—3536.

Д) ЗАВТРАКЪ ДЛЯ ДѢТЕЙ.

Каша изъ смоленскихъ крупъ № 1749:
на бульонѣ, водѣ или молокѣ.
Каша изъ манны № 1740:
на бульонѣ, молокѣ или на молокѣ запеченая.
Каша рисовая № 1770:
на бульонѣ, молокѣ или на молокѣ запеченая.
Каша изъ маисовой муки № 1792:
на бульонѣ или молокѣ.
Каша ячневая № 1779:
на водѣ или молокѣ.
Каша овсяная № 1783:
на водѣ, на бульонѣ или на молокѣ.
Каша изъ перловыхъ крупъ № 1782:
на бульонѣ или молокѣ.
Каша изъ розовыхъ крупъ № 1790.
» пшенная № 1787.
» изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 1757.
Каша изъ тыквы № 1791.
» гречневая крутая съ молокомъ № 1761 сваренная наканунѣ.
» пуховая съ молокомъ № 1763.
» разсыпчатая съ рябчиками № 1755.
Вермишель съ масломъ № 1707.
Лапша молочная № 174.
Молочные супы отъ № 173 до № 183.
Супъ изъ яблокъ 189.
» » сушоныхъ вишень № 198.
» » саго съ виномъ № 187.
» » земляники или малины № 194.
» миндальный № 185.
Супъ пюре мясной, картофельный № 116.
Бульонъ № 1, 2, 6.
Макароны итальянскіе съ масломъ № 1718.
Лапша отъ № 1708 до № 1711 (безъ ванили).
Яйца въ смятку № 1676.
Блинчики № 1636.
Кисель клюквенный, жидкій, горячій № 2011.
Кисель черничный.
Кисель яблочный, жидкій, горячій № 2008.
Кисель молочный съ крупичатой мукой № 2012.
Кисель клюквенный и фруктовый № 2012. 2016.
Кисель изъ малиноваго варенья.
Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 1569.
Яблоки печеныя № 1621.
Буттеръ-бродтъ съ холодною говядиною, телятиною, дичью и проч.
Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 1029.
Супъ изъ той же курицы или цыплятъ съ манною крупою.
Индѣйка, курица или поросенокъ, подъ бѣлымъ соусомъ № 955.
Вареная телячья головка и ножки № 890.
(оставшіяся отъ ланспика, приготовленаго для заливного или маіонеза).
Вареная телячья головка или ножки № 895.
Жареные битки изъ телятины съ соусомъ № 875.
Фрикасе изъ грудинки и телячьей лопатки № 881.
Котлеты изъ телятины № 870—877.
» » говядины № 827.
» » индѣйка или курица № 1028, 1061.
Пилавъ изъ оставшагося жаркого, вареной говядины или телятины № 909.

Рагу изъ оставшейся вареной или жареной телятины № 850.
Мозги жареные и вареные отъ № 834 до № 835.
Картофель подъ бешемелемъ № 624.
» разварной съ масломъ № 605.
» печеный съ масломъ № 602.
» фаршированн. № 636.
Соусъ изъ одного шпината или изъ шпината попаламъ со щавелемъ, съ гренками и выпускными яйцами № 585, 586.
Соусъ морковный № 651 или пополамъ съ зелеными стручками на молочномъ бешемелѣ.
Соусъ изъ зел. фасоли съ гренками № 506.
Соусъ изъ брюквы или рѣпы № 668, 589.
Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 671.
Земляныя груши № 595.
Брюква № 588.
Маседуанъ изъ овощей № 691.
Жардиньеръ № 692.
» № 693.
» № 694.
Молоко вареное или сырое съ хлѣбомъ.
Бифстексъ № 809—813.
Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ, или пудингъ, ломтиками нарѣзаный и поджареный въ маслѣ, оставшійся отъ вчерашняго обѣда.
Компотъ изъ чернослива и яблокъ № 2026.
Или разогрѣть то, что осталось отъ вчерашняго обѣда.

Е) ВЕЧЕРНІЙ ЧАЙ.

Иногда знакомые собираются для дружеской бесѣды, которая не продолжается далеко за полночь; въ такомъ случаѣ поздній вечерній чай, разливаемый хозяйкою дома, можетъ замѣнить и ужинъ. Этотъ чай сервируется слѣдующимъ образомъ: разставляется длинный обѣденный столъ, покрытый чистою скатертью; съ одного края стола, ставится маленькій столикъ съ самоваромъ. По серединѣ стола ставятъ высокую вазу съ фруктами, какъ-то: яблоками, грушами, апельсинами, мандаринами и виноградомъ. По обѣимъ сторонамъ этой вазы, поперегъ стола, ставятся дессертныя тарелочки кучками и подлѣ нихъ дессертные ножи серебряные или костяные.

По обѣимъ сторонамъ вазы, вдоль стола ставятся продлиноватыя сухарницы, покрытыя салфеточкой, съ печеньемъ къ чаю, какъ-то: булки или бабы бѣлыя, шафранныя, хлѣбныя или миндальныя, англійское и мелкое печенье, купленное или домашнее см. отъ № 3001 до 3203,

Подлѣ нихъ хрустальныя тарелочки съ нарѣзаннымъ лимономъ, а также графинчики съ ромомъ, краснымъ виномъ, вишневымъ сиропомъ, шербетъ, сливки и сахаръ. Затѣмъ ставятъ, по обѣимъ сторонамъ, небольшія, но также довольно высокія хрустальныя вазы съ вареньемъ, которое кладутъ въ чай или кушаютъ отдѣльно, для чего и ставятъ, по обѣимъ сторонамъ этихъ вазъ, поперегъ стола, хрустальныя блюдечки и чайныя ложечки.

Вмѣсто одной вазы съ вареньемъ, поставить рядомъ двѣ вазы — одну съ вареньемъ, другую съ рѣзанными апельсинами, и эти вазы должны быть поставлены симметрически, по обѣимъ сторонамъ стола.

Апельсины-же приготовить слѣд. образомъ: разрѣзать ножомъ корку апельсина на четыре части, снять осторожно эту корку и тотчасъ спрятать для того, чтобы приготовить изъ нея апельсинный цукатъ, какъ сказано. № 2416.

Самые же апельсины нарѣзать острымъ ножомъ ломтиками, какъ рѣжутъ лимоны, только потолще, сложить въ вазу, пересыпая ихъ самымъ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ, и приготовить ихъ такъ даже съ утра, чтобы апельсины имѣли время пропитаться сахаромъ.

Вдоль стола, подлѣ этихъ вазъ съ вареньемъ и апельсинами, ставятъ сливочное масло въ хрустальныхъ масляничкахъ, а по бокамъ ихъ хрустальныя таре-

лочки или тоже масляничкн съ другого рода масломъ, приготовленнымъ, какъ сказано будетъ ниже.

Подлѣ масла, вдоль стола круглые лотки, покрытые салфеточками съ хлѣбомъ, который, нарѣзавъ тонкими ломтиками, острымъ ножомъ, укладывать въ кружокъ, длиною ломтиковъ отъ края къ серединѣ такъ, чтобы одинъ ломтикъ прикрывалъ край другого; первый рядъ съ краю изъ чернаго хлѣба. второй рядъ поменьше изъ французской булки, третій рядъ еще поменьше изъ ржаного пеклеванника, кисло-сладкаго, шведскаго или парового хлѣба, четвертый кругъ еще поменьше изъ булки, въ середину-же стойми—кругъ ломтиковъ изъ ситнаго хлѣба.

Вокругъ лотка съ хлѣбомъ уставить полумѣсяцемъ небольшія тарелочки съ тоненькими ломтиками телятины, ветчины, говядины, рябчиковъ, индѣйки или курицы, языка, зайца, швейцарскаго, русскаго или домашняго сыра, натертаго зеленаго сыра и пр., устанавливая все это въ симметрическомъ порядкѣ, такъ напр.: по самой серединѣ сыръ, такъ какъ онъ свѣтлѣе другихъ ломтиковъ, съ одной стороны ветчину, съ другой — языкъ, затѣмъ съ одной стороны телятину, съ другой—индѣйку или рябчики и т. д., или первую тарелочку съ говядиною, вторую—съ сыромъ, третью—съ ветчиною, четвертую—съ телятиною и т. д.

Языкъ долженъ быть свѣжій; если-же онъ соленый, то надо вскипятить его въ одной водѣ, тотчасъ ее слить, налить свѣжаго кипятку, опять вскипятить раза два, можно опять слить и налить свѣжаго кипятку и тогда уже сварить до готовности; но не хорошо, если онъ совсѣмъ окажется уже безъ соли. Сливаемый кипятокъ можно употреблять въ борщъ или щи, въ особенности послѣдній двѣ воды.

Говядина лучше всего маринованная, приготовляемая, какъ сказано въ №

Масло, подаваемое къ чаю, приготовляется различно:

1) Сливочное масло см. № 3616.

2) Пармезанное масло см. № 3630.

3) Лимонное масло. Сбить масло изъ одной бутылки густыхъ сливокъ, перемыть его хорошенько и положить въ него цедру съ одного лимона

4) Сливочное масло съ миндалемъ, грецкими орѣхами или фисташками № 3639.

5) Масло съ натертою разварною или жареною говядиною № 3638.

6) Масло съ зеленымъ, натертымъ сыромъ № 3637.

7) Масло съ натертою солониною № 3635.

8) Масло изъ рябчиковъ № 3633.

9) Масло съ натертою изжареною печенкою № 3634.

Сыръ изъ дичи № 3663.

Сыры изъ творога и сметаны отъ № 3648 до 3663.

Сыръ русскій честеръ.

» голландскій и пр.

Сидръ лимонный къ чаю для любящихъ пить чай въ прикуску № 3342.

Сидръ изъ апельсиновъ № 3343.

Шербетъ лимонный № 3344.

» миндальный № 3346.

» малиновый № 3345.

» изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ № 3347

Сиропы къ чаю отъ № 3321 до № 3341.

Ликеръ для пунша № 3486.

Пуншъ фрейлинскій № 3489.

» дамскій № 3488.

Глинтъ-вейнъ № 3493, 3494.
Коньякъ темный и бѣлый отъ 1 р. 15 к. до 6 р.
Ромъ темный и бѣлый отъ 1 р. 15 к. до 3 р. 50 к.

Ж) ПРОХЛАДИТЕЛЬНОЕ ВО ВРЕМЯ ТАНЦЕВЪ.

Оранжада № 2783.
Лимонадъ № 3508.
Оршадъ № 3509.
Питье изъ клюквы, малины, черной смородины № 3510.
Фисташковое питье № 3511.
Питье изъ барбариса № 2177.
Питье апельсинное № 3512.
Сокъ малиновый № 3513.
Мороженое отъ № 1894 до № 1921.

З) ДЕССЕРТЪ СОСТАВЛЯЮТЪ СЛѢДУЮЩІЕ ПРЕДМЕТЫ:

Апельсины отъ 80 к. до 1 р. десятокъ (Петербургск. цѣны въ магазинахъ).
Корольки отъ отъ 80 к. до 1 р. 50 к.
Мандарины отъ 60 к. до 3 р.
Груши дюшессъ отъ 1 р. 20 к. до 8 р. десятокъ.
Груши анурета отъ 80 к. до 3 р.
Груши бери отъ 1 р. 50 к. по 2 р. 50 к.
Яблоки опортовскія отъ 70 до 1 р. 50 к.
Яблоки антоновскія.
Крымскія отъ 30 к. до 1 р. 50 к.
Титовскія отъ 60 к. до 1 р. 50 к.
Розмаринъ розовыя и бѣлыя отъ 1 р. до 5 р.
Золотое сѣмячко отъ 1 р. до 3 р.
Шафранные ранеты отъ 1 р. до 3 р.
Яблоки-Кальвиль 15 р. десятокъ.
Пастила барбарисовая 40 и 80 к. ящикъ.
Пастила союзная изъ 6 слоевъ: рябиноваго, черной смородины, миндальнаго, клюквеннаго и яблочнаго 35 к. фунтъ.
Пастила Ржевская яблочная изъ нѣсколькихъ яблочныхъ пластовъ, 60 к. фунтъ.
Пастила Царская изъ 4-хъ слоевъ: миндальнаго, яблочнаго, клюквеннаго и черной смородины 40 к. фунтъ.
Пастила Ржевская малиновая 50 к. ф.
„ клюквенная 35 к. фунтъ.
„ рябиновая 35 к. ф.
Пастила союзная изъ 4-хъ слоевъ: яблочнаго, клюквеннаго, миндальнаго и рябиноваго 35 к. ф.
Наборъ пастилы 40 к. ф.
Крымское желе изъ 5 слоевъ 40 к. ф.
Мармеладъ плитками 40 к. ф.
Абрикосовый и апельсинный мармеладъ 50 к. фунтъ.
Ягоды въ сахарѣ (Кіевское варенье) 80 к.
Фруктовый наборъ въ сахарѣ 60 к.
Лимтики ананаса въ сахарѣ 1 р. 80 к. ф.
Французскіе фрукты 1 р. 50 к.
Султанскіе финики 40 к.
Африканскіе финики 50 к.
Висбаденскія сливы 80 к. коробка.
Марсельскіе абрикосы 80 к. коробка.
Цѣльные померанцы 60 к. фунтъ.
Бергамоты 60 к. фунтъ.
Имбирь 2 р. фунтъ.
Айва обсахаренная 80 к.
Корка дынная 60 к.
Корка померанцовая 60 к.
Клюква въ сахарѣ 40 к. ф.
Конфекты.
Каленые орѣхи.
Миндаль.
Грецкіе орѣхи.
Фисташки.
Черносливъ.
Изюмъ.
Винныя ягоды.

Абрикосы 50 к. ф.
Сборъ сластей (quatre mendiants).
Шоколадъ, монпансье, ландринъ.
Халва, рахатъ-лукумъ.
Соломка, пряники и проч.

ДЕССЕРТЪ ДОМАШНЯГО ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

Всѣ варенья отъ № 3245 до № 3298.
Всѣ желе (варенье) отъ № 3299 до № 3320.
Пастила домашняя, яблочная № 3724—3726.
Пастила изъ крыжовника № 3800.
„ малиновая № 3813.
„ брусничная № 3833—5.
„ клюквенная № 3838.
Смоквы изъ яблокъ № 3709.
Прянички изъ разныхъ ягодъ № 3872.
Морсъ изъ малины, земляники, красной смородины и пр. № 3861.
Брусничное пюре со сливками № 3836.
Консервы изъ свѣжихъ ягодъ № 3373 и пр.
Ликерныя сливы № 3733.
Груши въ меду № 3747.
Смоквы изъ грушъ № 3754.
Дессертъ изъ вишень № 3759.
Ликерныя вишни № 3767.
Вишни прохладительныя № 3770.
Вишневый морсъ № 3771.
Сливы сушоныя фаршир. № 3744.
Смоквы изъ винограда № 3777.
Апельсинная корка въ сахарѣ № 3782.
Свѣжій ананасъ въ сахарѣ № 3810.
Пряники отъ № 3222 до № 3244 и № 2880.
Орѣхи въ меду № 3822.
Конфекты изъ орѣховъ № 3823.
Смоленскіе отлученцы № 3824.
Миндаль въ сахарѣ № 3825—6.
Конфекты изъ клюквы № 3839.
Сухое варенье изъ шиповника № 3840.
Конфекты изъ живыхъ розъ № 3844.
Консервы изъ свѣжей земляники № 3847.
Морсъ изъ черной смородины № 3858.
Консервы изъ красной смородины № 3866.
Смоквы изъ рябины № 3874.
Рябина въ сахарѣ № 3872.
Ликерные персики № 3879.
Ликерные абрикосы № 3882.
Кіевское сухое варенье № 3885.
Домашніи трагантовыя конфекты: земляпика, мятныя лепешки, грибки № 3891,
Рахатъ-лукумъ № 3892.
Тянучки сливочныя № 3893.

И) КУШАНЬЯ ДЛЯ СЛУЖИТЕЛЕЙ.

(Пропорція на 4 человѣка).

Завтракъ. **Жареный картофель.** *Выдать:* 1 гарнецъ картофеля около $^1/_4$ фунт. масла, сала или фритюра № 3644 (часть II), 1 луковицу.

Обѣдъ. **Щи изъ кислой капусты.** 1 фунтъ, т. е. 2 стак. кислой капусты, $^1/_2$ стак. муки крупичатой 3-го сорта, 1 луковицу, 2 фунт. говядины, свинины или 1 фун. шпика. Или приготовить щи слѣдующимъ образомъ: если для господскаго стола приготовляется на второе блюдо солонина, то сварить ее до половины готовности, попробовать, если солона, слить бульонъ и налить свѣжею горячею водою. На слитомъ же бульонѣ сварить прислугѣ щи, во щи положить разварную говядину, оставшуюся отъ бульона, приготовленнаго для господъ. Вообще для людей берется говядина отъ передней лопатки, отъ грудинки, отъ завитка, костреца № 12, подбедерка, шеи.

Каша гречневая крутая. *Выдать:* 3 фун., т. е. $^1/_2$ гарнца крупныхъ гречневыхъ крупъ, $^1/_4$ фунта масла, шпика или 2 бутылки молока. Такую кашу ѣдятъ со щами, въ такомъ случаѣ не надо ни масла, ни молока. Или половину каши дать со щами, а другую половину оставить къ ужину и выдать къ ней $^1/_8$ фун. масла или 4 стакана молока. Къ ужину вообще дается то, что остается отъ обѣда *).

Завтракъ. **Овсяная каша.** 1 фун., т. е. $1^3/_4$ стак. овсяныхъ крупъ, $^1/_8$ фун. шпика, масла или 4 стак. молока.

Борщъ. 2 фунта говядины 2-го или 3-го сорта, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика, 3 — 4 свеклы, 1 луковицу, свекольнаго разсола и 1 ложку муки.

Клецки изъ муки. 2 фунта муки 1-го сорта, 2 яйца, $^1/_4$ фунта шпика, масла или фритюра.

Завтракъ. **Простокваша.** 3 бутылки молока.

Обѣдъ. **Супъ изъ крупъ безъ мяса.** $1^1/_2$ стак. ячневыхъ или овсяныхъ крупъ, $^1/_2$ гарнца картофеля, $^1/_8$ фунта масла, или свиного сала, или 2 стак. молока.

Жаркое говядина. 2 фунта говядины 2-го сорта и 2 луковицы.

Каша картофельная. 1 гарнецъ варенаго картофеля размять, положить въ него вмѣсто масла, соусъ изъ подъ жаркого.

Завтракъ. **Картофель печеный.** 1 гарнецъ картофеля, $^1/_4$ ф. масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ кореньевъ.** 1 морковь, рѣпу или брюкву, $^1/_3$ гарнца картофеля, $^1/_2$ стак. муки, $^1/_8$ фунта масла, или свиного сала, или 3 стак. молока, или 2 фунта говядины.

Каша ячневая. 2 фунта, т. е. $4^3/_4$ стак. крупъ, $^1/_4$ фунта шпика.

Завтракъ. **Картофель разварной.** 1 гарнецъ картофеля, $^1/_4$ фун. масла или сала и 2 луковицы, сушоный укропъ.

Обѣдъ. **Щи изъ щавеля.** 1 фунтъ свѣжаго щавеля, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика, луковицу, $^1/_2$ стак. муки, 1—2 стакана пахтанья, сушоный укропъ.

Кисель овсяный. 2 фун. овсяной муки, $^1/_4$ фун. скоромнаго масла или 1 бутылку молока.

Завтракъ. **Молоко.** 3 бутылки.

Обѣдъ. **Похлебка изъ картофеля.** $^1/_2$ гарнца картофеля, 1 луковицу, соли; 1 ложку муки, 2 фун. говядины или свинины или развар-

---

*) Соли выйдетъ въ недѣлю фунта $1^1/_2$, т. е. 3 стакана.

Хлѣба выдается женщинѣ на недѣлю 12 фунт., слѣдовательно 9 фун. муки, а мужчинѣ 16 фунта хлѣба, т. е. муки 12 фунт. (См. № 1687. Часть II).

На приправку щей и прочихъ суповъ выдавать муку крупичатую 3-го сорта на пироги—муку крупичатую 2-го сорта.

Въ этомъ реестрѣ кушаній для служителей помѣщены почти всѣ кушанья, начиная отъ самыхъ простыхъ и до самыхъ лучшихъ; изъ нихъ каждая хозяйка можетъ выбрать, смотря по желанію и по возможности, лучшія кушанья, какъ-то: жареный гусь, поросенокъ, сладкій пирогъ и пр., подороже прочихъ, и потому ихъ можно давать только по праздникамъ, хотя разъ въ годъ, если нельзя чаще.

ную говядину, оставшуюся отъ господскаго стола, въ послѣднемъ случаѣ положить въ похлебку $^1/_8$ фун. масла или свинаго сала, сушоный укропъ.

Каша гречневая крутая. 3 фун., т. е. $^1/_2$ гарнца крупныхъ гречневыхъ крупъ, $^1/_4$ фун. шпика или $^1/_8$ фун. масла, и бутылка молока, или сварить кашу на пахтаньѣ: 2 фун. крупъ. т. е. $4^1/_4$ стак. 5 стак. пахтанья и $^1/_8$ фунта масла.

Завтракъ. **Простокваша съ картофелемъ.** $^3/_4$ гарнца простокваши, $^1/_4$ гарнца разварного картофеля.

Обѣдъ. **Лѣнивыя щи.** 2 фун. говядины, свинины или 1 фунтъ шпика, 1 головку капусты, 1 морковь, 1 луковицу, $^1/_2$ стакана муки, (1—2 стак. пахтанья), сушоный укропъ.

Кашица изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. $1^1/_4$ фун., т. е. 3 стак. крупъ $^1/_8$ фун. масла или сала.

Завтракъ. **Кашица пшенная.** $1^1/_2$ фун. т. е. 3 стак. пшена $^1/_8$ ф. масла или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Щи изъ лебеды.** 1 фунтъ лебеды, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины, $^1/_2$ стак. муки, 1 луковицу, сушонаго укропу.

Студень. Воловьи ноги, уши и проч., лавроваго листа и перца, *или студень изъ воловьихъ рубцовъ:* Взять $^1/_4$ рубца, очистить, сварить въ печи, положить 3 — 4 шт. лавроваго листа, 10 — 15 шт. англійскаго перца, уварить бульонъ стакановъ до 6—8, застудить.

Завтракъ. **Яичница.** 8 яицъ, $^1/_8$—$^1/_4$ фунта масла, $2^2/_3$ стакана молока, шт. 10—12 картофеля.

Обѣдъ. **Щи изъ молодаго свекольника.** Молодаго свекольника 1 фунтъ, 2 фунта говядины или свинины, $^1/_2$ стак. муки, 1 луковицу, (1 стак. пахтанья).

Каша картофельная. 1 гарнецъ картофеля, $^1/_4$ фунта масла или шпика, или фритюра.

ОБѢДЫ ПРАЗДНИЧНЫЕ.

Завтракъ. **Пирогъ съ кислою капустою.** 3 фунта, т. е. девять стак. муки крупчатой 2-го сорта, ровно 3 стак. воды, вмѣстѣ съ дрожжами, 2 фунта, т. е. 4 стакана капусты, 2 луковицы, $^1/_4$ фунта масла (можно прибавить $^1/_4$—$^1/_2$ фунта снятковъ или другой рыбы).

Обѣдъ. **Разсольникъ.** $^1/_2$ гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, соли, $^1/_2$ стакана муки или ячневыхъ крупъ, 6—8 небольшихъ соленыхъ огурцовъ, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины.

Печенка жареная. 2 фунта печенки, 1 луковицу, $^1/_4$ фунта масла или фритюра № 3644 и $^1/_2$ гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пирогъ съ кашею.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 фунтъ, т. е. $1^1/_8$ стакана крупной гречневой крупы, 1 луковицы, $^1/_4$ ф. масла или фритюра.

Обѣдъ. **Борщъ.** 3—4 свекль, 1 луковицу, свекольнаго разсола, 1 ложку муки, $^1/_8$ фун. масла и 1—2 стак. пахтанья, или 2 фунта говядины, свинины или 1 фун. шпика.

Гусь жареный или пшенная каша. 2 фунта гуся и 1 гарнецъ картофеля; или 2 фунта пшена, т. е. $4^1/_4$ стакана и $^1/_4$ фунта масла или 2 бутылки молока.

Завтракъ. **Пирогъ со свѣжею капустою.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 большой кочанъ капусты, 1—4 луковицы, $^1/_4$ фунта масла или фритюра.

Обѣдъ. **Щи изъ щавеля.** 1 фунтъ щавеля, 1 луковицу, $^1/_2$ стак. муки или $^1/_3$ стакана ячневыхъ крупъ и $^1/_8$ фунта масла или свинаго сала или 3 стакана пахтанья, или 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунта шпика.

Поросенокъ жареный. 2 фунта поросенка, $^1/_8$ фунта масла и $^1/_2$ гарнца картофеля или 1 фунтъ гречневыхъ крупъ.

Завтракъ. **Лапшенникъ** 1 фунта муки, 3 яйца, $^1/_4$ ф. масла.

Обѣдъ. **Супъ съ картофелемъ и прочими кореньями;** 2 ф. говядины, 1 ф. картофеля, 1 брюкву, 2 моркови, 1 селлереи, 1 петрушку, зелени укропа и селлерея.

Разварная говядина съ солеными огурцами (6 огурцовъ).

Ватрушка съ кашею пшенною. 3 фунта муки, 5 зол. дрожжей, $^1/_8$ ф. масла, 2 ложки сахара, положить ложечку соли, 1 фунтъ пшена, $^1/_8$ ф. масла, $^1/_4$ фунта сахара.

Завтракъ. **Итальянскіе макароны** съ масломъ: 1 фунтъ макаронъ, $^1/_4$ ф. масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ воловьихъ рубцовъ.** $^1/_4$ воловьяго рубца, кореньевъ, ложку муки, зелени, 8—12 картофелинъ.

Рыба печеная съ огурцами. 2 фунта рыбы, $^1/_8$ фунта масла, 4 огурца.

Кисель клюквенный. $^1/_2$ фун. клюквы, 4 стакана воды, $^1/_2$ стак. картофельной муки, $^1/_4$ фун. сахарнаго песку.

Завтракъ. **Лазанки съ поджареннымъ лукомъ съ масломъ.** 1 фунтъ муки, 2 желтка, ложечку соли; 4 луковицы. $^1/_4$ фун. масла.

Обѣдъ. **Супъ съ картофелемъ и перловою крупою;** 2 фунта говядины, 1 фунтъ картофеля, 2 луковицы, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_3$ стакана крупъ.

Разварная говядина со сборнымъ соусомъ изъ картофеля, брюквы и моркови: 2 моркови, 1 брюква, 1 рѣпа, $^1/_2$ фун. картофеля, $^1/_8$ фун. масла.

Ватрушка съ вареньемъ, 3 фунта муки, 5 золотн. дрожжей, полторы ложечки соли, ложку сахара, 1 фун. брусничнаго варенья.

Завтракъ. **Пирогъ съ рисомъ.** 3 фунта муки, дрожжей, $^1/_2$ фунта т. е. 1 стаканъ риса, 2 яйца, $^1/_4$ фунта масла.

Обѣдъ. **Воловьи рубцы.** Раздѣлить одинъ рубецъ на 4 раза, очистить, сварить изъ нихъ супъ, прибавивъ 10—12 шт. картофеля и $^1/_2$ стак. муки 2-го сорта.

Жаркое свинина. 2 ф. свинины и $^1/_2$ гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пшенная кашица.** $1^1/_8$ фунта, т. е. 3 стакана пшена, $^1/_4$ фунта масла или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Щи изъ кислой капусты.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана капусты, $^1/_2$ стакана муки, 1 луковицу, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика.

Сладкій пирогъ. 3 фунта муки, дрожжей, $^1/_2$ фунта масла, $^3/_4$ фунта варенья.

Или ватрушки съ творогомъ. 3 фунта муки растворить на 3 стаканахъ пахтанья съ дрожжами; 2 фунта творогу, 2 яйца, $^1/_4$—$^1/_2$ стакана сахарнаго песку.

Завтракъ. **Супъ изъ крупичатой муки.** Взять 1 фунтъ муки, влить въ нее соленой воды, размѣшать ножемъ, чтобы было довольно густо, а потомъ перетирать это тѣсто въ рукахъ, подсыпая муки такъ, чтобы все это тѣсто можно было расщипать на мелкіе кусочки. Вскипятить воду съ солью, всыпать въ нее все это тѣсто съ мукою, размѣшать, вскипятить, положить $^1/_8$ фунта масла или сала съ сушонымъ укропомъ или 3 стакана молока, вскипятить еще разъ, подавать.

Обѣдъ. **Лапша.** 1 фунтъ. муки, 1 яйцо, 2 фунта говядины, 1 луковицу.

Жаркое баранина. 2 фунта баранины, 1 гарн. картофеля и 2—3 луковицы или кишки, начиненныя кашею, а именно: 2 фунта, т. е. $4^1/_4$ стакана крупныхъ гречневыхъ крупъ обварить кипяткомъ, посолить, положить подъ. жаренаго простаго или зеленаго луку, начинить свиныя или воловьи кишки, вставить въ печь.

Коржики изъ ржаной муки съ пшеномъ. Замѣсить крутое тѣсто изъ ржаной муки и воды съ солью, раскатать очень тонкія лепешки, смазать масломъ, положить на нихъ пшенной каши молочной или на водѣ, смазать яйцомъ, испечь, чтобы корочка подсохла; вынувъ изъ печи, смазать масломъ;—1 фунтъ ржаной муки, $^1/_2$ фунта пшена, т. е. $1^1/_8$ стак., $^1/_8$ фунта масла, 2 желтка разбитые съ ложкою воды. Если пекутся для людей булки, то муки выдается по 1-му фунту на человѣка.

Обѣды на сырной недѣлѣ.

Завтракъ. **Блины русскіе.** 1 ф. гречневой и 2 ф. пшеничной муки, $^1/_2$ стак. постнаго масла подмазать блины или $^1/_4$ фунта скоромнаго.

Къ блинамъ выдать: $^1/_4$ фунта масла или 1 стаканъ сметаны, или стакана 3 варенца т. е. простокваша изъ топленнаго молока.

Къ блинамъ лучше всего заготовить слѣд. сметану: взять 4 бутылки самаго лучшаго цѣльнаго молока, положить въ него 1 фунтъ самой свѣжей сметаны, размѣшать, поставить на простокващу, когда будетъ готово, размѣшать, держать въ холодномъ мѣстѣ, подавать къ блинамъ вмѣсто сметаны.

Обѣдъ. **Супъ изъко реньевъ.** 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 перей, 1 рѣпу или брюкву, шт. 6картофеля, 1 ложку муки, 1/8 фунта масла, или 3 стак. молока.

Завтракъ. **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.

Обѣдъ. **Супъ изъ картофеля.** 2 фунта картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, 1/8 фунта масла, 1 ложку муки (можно иногда прибавить 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ).

Рыба жареная. 2 фунта рыбы, 1/4 фун. масла скоромнаго или 1/3 стак. постнаго.

Каравай изъ лапши. 1 фунтъ, т. е. 3 ст. муки 1-го сорта, 3—6 яицъ, 1/8 фун. масла намазать форму. Въ скоромные дни каравай этотъ можно приготовить изъ лапши, перемѣшанной съ рубленною разварною говядиною, оставшеюся отъ господскаго бульона.

Завтракъ. **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.

Обѣдъ. **Уха.** 2 фунта рыбы, 1 морковь, 1 луковицу, перцу, лавроваго листу, 1/4 гарнца картофеля.

Рыба холодная. 2 фунта судака или другой рыбы, лавроваго листу, перцу, уксусу (хрѣнъ и уксусъ).

Драчона. 2 стак. муки, 2 стакана молока, 3—6 яицъ.

Обѣды постные.

Завтракъ. **Кислая капуста холодная.** 2 селедки или 4—8 соленыхъогурцовъ, 2 фунта, т. е. 4 стак. капусты, 1/4 стакана постнаго масла, лукъ.

Обѣдъ. **Лапша съ грибами.** 3 стакана муки, т. е. 1 фунтъ 1-го сорта, 10—20 зеренъ англійскаго перца, 3 — 4 сушоные грибка, шт. 12 картофеля, 1 луковицу, поджареную въ 2 ложкахъ постнаго масла.

Жареная рыба. 2 фунта рыбы, 1/3 стакана постнаго масла, 1/2 гарнца картофеля.

Завтракъ. **Разварной картофель.** 3 фунта картофеля, 2 селедки, постнаго масла.

Обѣдъ. **Уха.** 2 фун. рыбы, 1 морковь, 1 луковицу, 10—15 зер. англ. перца, 1—2 штуки лавроваго листу, 1 1/2 фунта картофеля.

Каша гречневая крутая. 2 фунта крупъ, 1/2 стак. постнаго масла, 1—2 луковицы.

Завтракъ. **Винигретъ.** 1 1/2 фунта картофеля, свеклы 2—3 шт., лукъ, 4—5 соленыхъ огурцовъ, уксусъ, 1/4 стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ сушонаго гороха.** 1 фунтъ т. е. 2 стакана гороху, 1 луковицу, соли, 1—2 ложки постнаго масла.

Луковникъ. Приготовить тѣсто, какъ на пироги изъ 2 фун. муки и 2 стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, сдѣлать изъ него самыя тоненькія лепешечки, величиною съ маленькую сковородку, класть ихъ въ кастрюльку или въ форму, пересыпая мелко изрубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ (8 луковицъ и 1/2—3/4 стак, постн. масла), вставить въ печь, чтобы испекся; подавая, выложить на блюдо. (Можно ѣсть его съ медомъ 1/2 стакана).

Завтракъ. **Пирогъ постный съ кислою капустою.** 3 ф. муки, дрож-

жей, 2 фунта, т. е. 4 стакана капусты 2—4 луковицы, 1/3 стакана постнаго масла (можно прибавить 1/2 фунта снятковъ или другой рыбы).

Обѣдъ. **Борщъ съ селедкою.** 3—4 свеклы, 1—2 луковицы, 1 морковь, 2—3 шт. лавроваго листа, 10—15 зер. англійскаго перца, 3—4 сушоные грибка, свекольнаго разсола, все это сварить, опустить тогда 2 селедки, которыя сперва вымочить, обвалять въ 1 ложкѣ муки, поджарить въ 2 ложкахъ постнаго масла, опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

Кисель гороховый. 1 1/2 фунта гороховой муки, 1/3 стакана постнаго масла.

Завтракъ. **Пшенная кашица.** 1 1/3 фунта, т. е. 2 стак. пшена, 1/4 стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Щи постные.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана кислой капусты, 1—2 луковицы, 2 ложки постнаго масла, 1/2 стакана муки (1/2 фунта снятковъ).

Жареный картофель съ лукомъ. 3 фунта картофеля, 1/4 стак. постнаго масла, 2—3 луковицы.

Или каша гречневая, съ солью и квасомъ (2 фунта крупъ).

Завтракъ. **Кисель овсяный.** 1 1/2 фун. овсяной муки, 1/4 стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Селянка постная.** 1 1/2 фунта, т. е. 3 стак. капусты, 1 ф. севрюги, или осетрины, или 1/2 ф. снятковъ; 2 луковицы, поджареныя въ 2 ложкахъ масла, 2 ложки муки.

Рыба жареная. 2 фунта рыбы, 1/2 гарнца картофеля, 1/2 стакана постнаго масла.

Завтракъ. **Винигретъ.** 2 фунта картофеля, 2—3 свеклы, лукъ, 4—8 соленыхъ огурцовъ, 1/4 стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ картофеля.** 2 фунта картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, 1 ложку муки и 2 ложки постнаго масла (можно прибавить 4—8 соленыхъ огурцовъ или 1/4 фун. снятковъ).

Ватрушка съ вареньемъ. Приготовить тѣсто изъ 2 ф. муки, 4 зол. дрожжей, почти 2 стак. воды, 2 чайныхъ ложечекъ соли. Покрыть 1/2—1 фун. простого, брусничнаго или клюквеннаго варенья, или изъ черной смородины, или 1 фун. свѣжей голубицы, или черники, съ 1/4 стак. патоки, испечь.

Еще постные завтраки.

2 фунт. кис. капусты, рѣдька, бутылка кваса и хлѣбъ.

Зеленый, мелко изрубленный лукъ, соль, 2 бутылки кваса и хлѣбъ.

1 фун. груздей съ рыжиками сполоснуть, нарѣзать, смѣшать съ разварнымъ картофелемъ, бѣлымъ и зеленымъ лукомъ, масломъ, сушонымъ укропомъ. Подливаютъ квасъ.

Тертая рѣдька съ солью и подсолнечнымъ масломъ, намазанная на черный хлѣбъ. Чай.

Копченая селедка или прочая рыба.

1/8 ф. сваренныхъ сушоныхъ грибовъ съ разварнымъ картофелемъ, зеленымъ лукомъ и квасомъ. (Отваръ грибной оставить къ обѣду на грибную лапшу).

Тѣсто постное, заготовляемое въ пость на цѣлую недѣлю. 5 ф. ржаной муки, 1 ф. гречневой и 1 ф. солода просѣять, смѣшать, подлить теплой воды, размѣшать до гладкости, заварить по ковшу кипяткомъ, чтобы было густо, какъ на оладьи. Поставить въ теплое мѣсто, чтобы осолодѣло. На ночь заквасить, т. е. положить въ него ломоть хлѣба и на другой день поставить въ жаркую печь, чтобы упрѣло. Потомъ вынуть, остудить. Остерегаться, чтобы не попало въ него соли. Ѣдятъ со ржанымъ хлѣбомъ.

Саламата. 1 ф. гречневой или 4 ф. ржаной муки поджарить на сковородѣ, обварить кипяткомъ, размѣшать, ѣсть съ 1/2 стак. постнаго масла или съ истолченымъ конопляным сѣменемъ (1 стак.).

Толокно съ квасомъ. На каждый стаканъ непремѣнно простаго кваса, ложка толокна, соли.

2 селедки вымыть, вычистить, изрубить, смѣшать съ полъ-осьмушкою разварнаго картофеля и съ горчичною подливкою, приготовленною изъ чайной ложечки готовой горчицы, 2—3 кусковъ сахара, соли, ложки подсолнечнаго масла, ложки уксуса и немного кипяченой воды.

Свекольникъ холодный. 4—6 шт. свеклы очистить, сварить, мелко изрубить, опустить въ тотъ же отваръ, остудить, влить стакана 4 кваса.

Винигретъ рыбный. 2 селедки или 2 ф. судака, который сварить съ лукомъ, перцомъ и лавр. листомъ, оставивъ уху эту къ обѣду. Шт. 12 отварнаго картофеля, 3 соленые мелко нарѣзанные огурца, 1 шт. печеной свеклы, бѣлаго и зеленаго луку, смѣшать, облить горчичнымъ соусомъ, см. выше „селедки".

Грузди жареные. 2 фун. моченыхъ груздей сполоснуть, осушить салфеткой, обвалять въ 1/2 стакана муки, поджарить въ 1/4 стак. подсолнечнаго масла.

Опенки вареныя съ масломъ и бѣлымъ лукомъ.

Опенки жареныя. 1/2 ст. муки, 1/4 ф. подсолнечнаго масла.

Разварной картофель съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Рисъ сваренный на грибномъ бульонѣ, съ мелко изрубленными грибами.

Разварной картофель съ грибнымъ соусомъ.

Треска съ разварнымъ картофелемъ, масломъ, уксусомъ и сушонымъ укропомъ (2 ф. трески).

Пирогъ съ рисомъ и грибами. На тѣсто: 2 ф. муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, почти 2 стак. воды и 2 чайныя ложечки соли. 1/2 ф. риса, полъ-осьмушки суш. грибовъ, бѣлаго и зеленаго поджареннаго луку. (1/3 стак. масла).

Пирогъ съ гречневою кашею и грибами. На тѣсто, см. пирогъ съ рисомъ: 1 ф. крупы, 1/8 ф. сваренныхъ суш. грибовъ, съ поджаренною въ маслѣ луковицею, соли, сушонаго укропа. (1/3 стак. масла).

Пирогъ съ груздями. На тѣсто, см. пирогъ съ рисомъ: 1 1/2 ф. груздей вымыть, осушить, мелко нарѣзать, слегка поджарить съ лукомъ.

Еще постные супы.

Супъ изъ щуки или плотвы съ солеными огурцами. 1 луковицу, 1—2 шт. лавр. листа и 3—6 з. перца, 2 ф. рыбы, ложка муки, 2 соленые огурца, огуречный разсолъ, сушоный укропъ.

Щи съ конопляным сокомъ. 2 стак. кислой капусты, 1 луковицу сварить. Стаканъ конопляного сѣмени истолочь, забѣлить щи, вскипятить.

Супъ грибной съ перловою крупою. 1/2 моркови, 1/2 петрушки, 1/3 селлерея, 1 луковицу поджарить слегка въ ложкѣ масла, осыпать ложкою муки, опять поджарить. 3—6 сушен. грибовъ сварить, мелко изрубить. 8 шт. картоф., 1/3 ст. риса или перловой крупы, грибной отваръ и свекольный разсолъ, сушоный укропъ.

Супъ овсяный съ копченою рыбою. 1/2 стак. овсяныхъ крупъ, блюдечко картофеля сварить. Положить 1 ф. копченой рыбы отъ костей очищенной, разъ вскипятить, всыпать сушонаго укропа.

Супъ со снятками. Сварить коренья съ луковицею, 1—2 шт. лавр. л. и 3—5 з. перца, 1/2 стак. гречневыхъ крупъ, ложкою масла съ поджаренною луковицею, опустить 1 ф. перемытыхъ снятковъ съ отрѣзанными головками и за часъ посоленными, вскипятить.

Ботвинья. 1 1/2 ф. свекольника вымыть, сварить въ соленой водѣ, откинувъ на рѣшето, мелко изрубить, положить 2—4 очищенные и кусочками нарѣзанные огурца, укропу, зелен. луку, соли, ложку сахара или патоки. Развести 1 б. баварскаго кваса и 1 бутылкою кислыхъ щей.

Крупникъ изъ ячневыхъ крупъ съ картофелемъ. 1/2 стак. крупъ разварить, 6—9 шт. картофеля, ложку масла и сушен. укропа.

Супъ изъ черники. 1 стак. сушоныхъ ягодъ разварить, положить сахару или патоки, подправить 1/4 лож. картофельной муки.

Взваръ изъ сушоныхъ фруктовъ. 1 ф. чернослива, грушъ и яблокъ сварить, положить 1/4 ф. сахара или патоки, чайную ложку картоф. муки, размѣшанной съ 1/4 стак. воды, вскипятить.

Вторыя блюда.

Печеная рыба съ картофелемъ; 2 ф. щуки, судака или бѣлужины очистить, вымыть, посолить на одинъ часъ, вытереть. Не разрѣзывая на куски, осыпать мукою, облить масломъ, вставить на противнѣ въ печь, изжарить съ картофелемъ.

Картофельное пюре съ поджаренымъ лукомъ.

Разварной картофель и макароны съ поджареннымъ лукомъ.

Гречневая или смоленская каша на грибномъ бульонѣ.

Крутая пшенная или ячневая каша съ масломъ.

Кисель изъ кваса. Бутылка кваса, 1/2 ст. сахарнаго песку, 1/4 ст. картофельной муки.

Кисель клюквенный. 1/2 ф. клюквы, 3 стак. воды, 1/2 стак. сахарнаго песку, 1/4 стак. картофельной муки.

Ватрушка съ пшеномъ. Приготовить тѣсто изъ 2 ф. муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, почти 2 стак. воды, 2 чайныхъ лож. соли; 1 ф. пшена перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, сварить, посоливъ, положить 1/8 стак. масла, положить на ватрушку, разровнять и испечь.

ОТДѢЛЪ III.

а) Супы.

Примѣчаніе относительно основного приготовленія бульона.

а) Посуда для супа вообще. Бульонъ, равно какъ и всякій супъ не слѣдуетъ варить въ мѣдной кастрюлѣ, но непремѣнно, или въ горшкѣ, или въ каменной кастрюлькѣ, или въ эмальированномъ чугунѣ, который долженъ быть всегда чисто вымытъ *).

б) Качество мяса. Относительно мяса — первое условіе, чтобы оно было самое свѣжее, битое днемъ раньше. Лучше брать его меньше, но лучшаго сорта. Передъ употребленіемъ хорошенько сполоснуть отъ пыли и грязи, въ холодной водѣ, подъ краномъ, но отнюдь не выжимать его, чтобы сберечь мясной сокъ.

Если нуженъ крѣпкій наваръ, а не сочная говядина—бульи, для подачи ее на второе блюдо, то опустить мясо въ холодную воду, чтобы свободнѣе выдѣлился изъ мяса сокъ. Если же нуженъ сочный кусокъ говядины, на второе блюдо, то надо опустить его въ кипящую уже воду, потому что отъ кипящей воды бѣлковина мясная тотчасъ же сваривается, на манеръ круто сваренаго бѣлка, образуется вокругъ куска мяса родъ корки, которая не легко пропускаетъ черезъ себя мясной сокъ, вслѣдствіе чего разварное мясо остается сочнымъ.

в) Количество говядины. На бульонъ, на 6 полныхъ глубокихъ тарелокъ, берется иногда отъ 10 до 12 фун. говядины, вмѣстѣ съ костями, но это лишнее, изъ 6 фун., т. е. полагая по 1 фунту на человѣка—бульонъ превосходный. На обыкновенный же, ежедневный бульонъ и супы вообще, берется отъ $1^1/_4$ до 3 фун., говядины съ костями, т. е. отъ $^1/_6$ до $^1/_2$ фун., на человѣка, обрѣзавъ тщательно весь жиръ и разрубивъ по мельче кости, въ продольномъ направленіи, чтобъ весь мозгъ былъ открытъ и далъ больше навара. Изъ $^1/_2$ фунта, на человѣка, чистый бульонъ очень хорошъ, но меньше $^1/_6$ фун. уже не кладется. На щи и прочіе супы можно брать говядины и поменьше, такъ напр, отъ $^1/_6$ до 2 фунтовъ говядины, на 6—8 человѣкъ.

г) Сорта говядины, употребляемые на супъ вообще:

1) на чистый, прозрачный бульонъ берется говядина преимущественно отъ бедра. На худшій бульонъ: отъ ссѣка, кострецa, огузка, подбедерка, булдышекъ и пр.

2) Для суповъ—пюре, борща, щей и пр. берется говядина отъ бедра, подбедерка, грудинки, прибавляютъ къ ней телячью голяшку, но небольше, какъ $^1/_5$ относительно всего количества мяса.

---

*) Остерегаться только ставить ихъ на горячую плиту, безъ воды. Въ случаѣ если почернѣетъ, то купить на 5 коп. хлорной извести, всыпать ее въ чугунъ, налить его полно водою; кипятить, пока чугунъ не побѣлѣетъ. Тогда отставить, дать водѣ остыть въ томъ же чугунѣ, процѣдить въ бутылки **). Чугунъ же вымыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ. Для приготовленія супа должны быть предназначены два котелка: одинъ для варки бульона; а другой для заправки уже процѣженнаго.

**) Въ этой водѣ можно намочить вымытыя, пожелтѣвшія кухонныя полотенца подержать въ ней съ $^1/_4$ часа, пока не побѣлѣютъ, потомъ выполоскать.

з) Если изъ бульона надо подать, на второе блюдо, кусокъ разварной говядины, называемой бульи, то надо брать говядины, на 6—8 человѣкъ, фунтовъ 5—6 отъ огузка—середины, а на худшее бульи отъ ссѣка, горбушки или кострецa и варить бульонъ, въ такомъ случаѣ, на два дня. Первый день подать, на второе блюдо, разварную говядину—бульи, а на другой день—какое нибудь рыбное или мясное жаркое,

д) Количество воды. На каждую тарелку берется $2^1/_2$ стакана воды, изъ которыхъ должно увариться не менѣе стакана. На 6 человѣкъ берется слѣдовательно 15 стакановъ, т. е. 5 бутылокъ воды, изъ которыхъ должно увариться 2 бутылки воды. Положить въ котелокъ говядину, налить сперва 6 полныхъ тарелокъ или 9 стакановъ воды, смѣрить чистою, гладко остроганною лучинкою или палочкою высоту воды, сдѣлать на ней значекъ, влить остальную воду и варить бульонъ такъ, чтобы черезъ 3—4 часа, онъ уварился до значка.

е) Порядокъ варки. Въ самомъ началѣ поставить бульонъ на большой огонь, накрывъ котелокъ крышкою чтобы бульонъ скорѣе вскипѣлъ. Пусть вскипитъ, раза три, ключемъ, затѣмъ отставить котелокъ на меньшій огонь, чтобы бульонъ кипѣлъ исподволь, часа 3—4, лучше, если даже будетъ кипѣть съ одного бока только, для чего не дурно подкладывать подъ одинъ край кастрюли одну изъ снятыхъ съ плиты канфорокъ. Доливать бульонъ водою не слѣдуетъ, поэтому надо сразу налить воды сколько нужно.

ж) Время варки. Это зависитъ отъ величины куска мяса. Чѣмъ кусокъ мельче, тѣмъ бульонъ сварится скорѣе. Бульонъ изъ куска мяса въ 2—3 фунта варится всего 4 часа. Первый часъ вода нагрѣвается, бульонъ 3 раза вскипаетъ, будучи каждый разъ отставляемъ на край плиты, для снятія пѣны. Второй часъ съ половиною, онъ исподволь кипитъ, а за $1^1/_2$ часа, до отпуска, онъ отстаивается, процѣживается и заправляется.

з) Плита. Когда ставятъ варить бульонъ, надо, чтобы огонь въ плитѣ горѣлъ равномѣрно и сильно, пока бульонъ не вскипитъ 3 раза. Затѣмъ надо огонь уменьшить, потому что иначе бульонъ будетъ мутный и его много укипитъ.

и) Пѣна. Бульонъ долженъ вскипѣть 2—3 раза ключемъ, при чемъ каждый разъ надо отставлять кастрюлю и тщательно снимать пѣну ложкою, а не шумовкою. Съ пѣною снимать и самый жиръ въ отдѣльную посудину, такъ какъ на этомъ жиру, называемомъ *брезомъ* поджариваются коренья для бульона. Прежде до чиста снимали пѣну шумовкою, и пѣна эта выбрасывалась, но въ настоящее время, пришли къ заключенію, что въ этой то пѣнѣ и заключается самая питательная бѣлковина; по этому снимать ее не слѣдуетъ, а если снять, то въ другую кастрюльку поменьше. Кто любитъ супъ пожирнѣе, пусть присоединяетъ къ снятому жиру стакана $1^1/_2$ вскипѣвшаго уже бульона, ставитъ на задній край плиты, чтобы бульонъ этотъ исподволь кипѣлъ и чтобы пѣна мало по малу отстаивалась, впитываясь, такъ сказать, въ бульонъ, и образуя, черезъ 3—4 часа тоненькую пленку, которую и можно наконецъ выбросить; тогда оставшійся бульонъ процѣдить черезъ кисею въ общій бульонъ.

к) Брезъ. Брезомъ называется именно жиръ, снятый съ бульона, вмѣстѣ съ пѣною. Его надо отдѣльно кипятить въ кастрюлѣ часа два, процѣдить сквозь кисею, вновь кипятить, пока не очистится совершенно, такъ какъ иначе будетъ отзываться саломъ. Тогда только можно на немъ поджаривать коренья, какъ сказано ниже подъ буквою м. Слѣдовательно брезъ съ бульона можно употреблять только на другой день.

л) Основные коренья. Основными кореньями для бульона считаются: морковь, петрушка, селлерей, порей, луковица и отчасти рѣпа.

На бульонъ на 6—8 челов. надо брать 1 луковицу и $^3/_4$ ф. основныхъ кореньевъ.

Пропорція ихъ относительная: 2 моркови, 1 петрушка, 1/3 селлерея, 1 порей. Много вкуса придастъ пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея, который долженъ вариться одновременно съ кореньями. Для основныхъ кореньевъ надо брать старые коренья, процѣдить. Потомъ положить свѣжіе, какъ то: коротель, стручки, кортофель и съ ними подавать. Но и старые, основные коренья не слѣдуетъ выбрасывать, а при домашнемъ столѣ, можно ихъ всегда подавать, на отдѣльной тарелочкѣ, такъ какъ они очень вкусны со сливочнымъ или столовымъ масломъ.

м) **Какъ поступать съ этими основными кореньями.** Ихъ надо очистить, перемыть, опустить, въ воду, но долго въ ней не держать, потому что теряютъ ароматъ. Когда съ бульона снята пѣна, ихъ можно всѣ нарѣзать и положить въ бульонъ, чтобы варились до самаго конца. Всѣ эти коренья разрѣзать вдоль, на двѣ части, за исключеніемъ порея. Одну часть положить разрѣзанною стороною на чистую горячую плиту, чтобы на ней подрумянились, но не подгорѣли и тогда опустить ихъ въ бульонъ, вмѣстѣ съ оставшимися сырыми кореньями. Такъ поджаренные коренья придаютъ бульону вкусъ и золотистый цвѣтъ. Къ поджаренымъ кореньямъ: моркови, петрушки, селлерея, и луковицы хорошо прибавлять и ломтика два рѣпы.

Вмѣсто того, чтобы поджаривать ихъ на плитѣ, многіе, нарѣзавъ ихъ кружечками, поджариваютъ до красна или въ маслѣ или въ жиру, снятомъ съ бульона и называемомъ «брезъ». Послѣ чего, вынувъ ихъ дурхшлаковою ложкою, обливаютъ кипяткомъ и тогда уже кладутъ въ бульонъ, чтобы въ немъ до конца варились.

н) **Прибавочные коренья.** Сверхъ основныхъ кореньевъ, луковицъ и пучка зелени, можно, по желанію, прибавлять, то рѣпу, то брюкву, то сушеный грибокъ, то нѣсколько штукъ картофеля лучшаго сорта и не разсыпчатаго, который придаетъ сладость супу. Если же въ бульонѣ долженъ преобладать исключительный вкусъ какой нибудь овощи, то надо брать ея, въ очищенномъ же видѣ, на 6—8 человѣкъ, 1 фунтъ, слѣдовательно около $1^1/_2$ ф. въ неочищенномъ.

о) **Количество соли.** На бульонъ, на 6—8 человѣкъ, иначе на 9 стакановъ, нужны 3 чайныя ложечки кухонной соли, ровно съ краями, которые и нужно отмѣрить и всыпать отдѣльно въ рюмочку. Когда будетъ снята пѣна и начнутъ уже вариться коренья, тогда можно смѣло положить только $1^1/_2$ чайныя ложечки т. е. половину отмѣренной соли и затѣмъ уже посолить, по вкусу, передъ самымъ отпускомъ, а еще лучше влить тогда, по вкусу, на нѣсколько дней заготовленной уже, сильно посоленой, прокипяченной воды.

п) **Средство исправлять пересолъ.** Въ случаѣ, если, по ошибкѣ, посолятъ два раза, то исправить это отчасти можно еще слѣдующимъ образомъ: Берется стаканъ самой лучшей, крупичатой муки или чисто просѣяннаго рису, завязывается въ чистенькую тряпочку и опускается въ пересоленный бульонъ Мука и рисъ, во время кипяченья, втягиваютъ въ себя соль. Но такъ какъ бульонъ можетъ сдѣлаться немного мутнымъ, то нельзя подать его чистымъ, а приготовить изъ него супъ съ итальянскими макаронами, залейзоновавъ т. е. подправивъ его сливками и желтками.

Въ крайнемъ случаѣ отлить половину бульона къ слѣдующему дню. Въ первый день, доливъ кипяченою водою, положить сухого бульона и ложки двѣ сушеныхъ, пресованныхъ кореньевъ, намоченныхъ сперва въ водѣ, а на слѣдующій день прибавить и воды, и половину пропорціи говядины, не прибавляя соли.

р) **Средство исправить дурной вкусъ бульона, происшедшій отъ дурнаго сорта мяса.** Въ случаѣ, если говядина окажется дурнаго сорта — жесткая, то, снявъ съ бульона пѣну и поварив его еще съ полчаса, влить на 3 ф. говядины—2 столовыя ложки водки и съ нею варить бульонъ до готовности. Говядина сдѣлается мягкою, тогда какъ запахъ водки испарится.

Если же говядина окажется не вполнѣ свѣжею, то при варкѣ бульона, кладется, чистый отъ пыли, березовый уголь, который отнимаетъ дурной запахъ и вкусъ.

с) Какъ подцвѣчиваютъ чистый бульонъ. Чтобы чистый бульонъ имѣлъ янтарный цвѣтъ, его подцвѣчиваютъ разными манерами:

1-й способъ. Варятъ въ бульонѣ, въ отдѣльной кастрюлечкѣ шелуху отъ 1 или двухъ луковицъ, предназначенныхъ для бульона. Когда шелуха выварится, подливаютъ этого отвара, въ общій бульонъ.

2-й способъ. Одну очищенную отъ шелухи луковицу, мелко изрубить, завязать въ чистую тряпочку, вымыть ее. подъ краномъ нѣсколько разъ, выжимая, осушить и тогда поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ сливочнаго масла или даже бреза. Лукъ затѣмъ сполоснуть горячей водой и опустить въ бульонъ, чтобы въ немъ варился часа 2—3.

3-й способъ. 2 куска сахара истолочь, всыпать на чистую сковородку, смочить водою, поджечь до красна, но чтобы не подгорѣло, развести 2—3 ложками воды, вскипятить, процѣдить въ бульонъ, по вкусу.

Но подцвѣчивать бульонъ сахаромъ можно уже въ мискѣ, передъ отпускомъ и кромѣ того подцвѣчивать можно только ту часть бульона, которая подается къ столу, для сохраненія же его, до другого дня, онъ не годится.

Лучше всего эту воду изъ жженаго сахара заготовлять на нѣсколько дней и сохранять ее въ тщательно закупоренной бутылкѣ.

4-й способъ. Самый лучшій способъ это разрѣзать, какъ, сказано уже выше, пополамъ, одну луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, $^1/_3$ селлерея, а иногда и кусочекъ рѣпы, половину ихъ поджарить до темнаго цвѣта на плитѣ, кладя ихъ на нее разрѣзанною стороною. Смотрѣть только, чтобы не подгорѣли.

т) Какъ очищать бульонъ, чтобы былъ прозрачный.

1-й способъ. Когда мясо будетъ готово на столько, что его легко можно будетъ проколоть вилкою, отставить кастрюльку, дать бульону отстояться, снять сверху жиръ и тогда процѣдить бульонъ сквозь ситечко и даже сквозь чистую, безъ мыла вымытую салфетку, въ другую кастрюльку, вскипятить, перелить прямо въ суповую миску, на всыпанный въ нее, мелко изрубленный, зеленый укропъ.

2-й способъ. Чтобы бульонъ былъ еще чище, надо не только процѣдить его сквозь ситечко и салфетку, но еще очистить бѣлками, а именно: взбить 2—3 сырые бѣлка, опустить въ кипящій бульонъ. Когда хорошо прокипитъ, процѣдить черезъ волосяное ситечко, а еще лучше сквозь вымытую безъ мыла салфетку, которую смочить предварительно холодною водою, выжать и привязать къ опрокинутой табуреткѣ.

3-й способъ. Если бульонъ долженъ быть чистъ, какъ кристаллъ, то процѣживаютъ его вторично, положивъ на салфетку бѣлую, пропускную бумагу.

у) Оттяжка или какъ очистить бульонъ отъ малѣйшей мути и при этомъ усилить еще его крѣпость и вкусъ. Для этой цѣли берется *оттяжка*, которая приготовляется слѣд. обр.:

Сварить бульонъ на 6—8 человѣкъ изъ двухъ, трехъ или 5 фунтовъ говядины, процѣдить, тогда взять 1 фун. свѣжаго, сыраго мяса, безъ жира и костей, нарѣзать, пропустить черезъ мясорубку; переложить въ каменную чашку, вбить 2—3 сырые, вѣничкомъ взбитые бѣлки, развести $1^1/_2$ стаканами холодной воды, размѣшать до гладкости. За полтора часа до отпуска согрѣть стаканомъ самаго горячаго бульона, размѣшать, влить въ кипящій бульонъ, размѣшать, отставить кастрюлю на край плиты, не плотно накрывъ крышкою, варить, на маломъ огнѣ, часа $1^1/_2$, не болѣе.

Черезъ $1^1/_2$ — часа, когда оттяжка свернется, очистивъ такимъ образомъ бульонъ, выпуть ее дурхшлаковою ложкою на мокрую салфетку, натянутую на опрокинутую табуретку и черезъ эту оттяжку, процѣдить весь бульонъ, послѣ чего еще разъ вскипятить, подавать.

Мясной бульонъ очищается сырою мясною оттяжкою, куриный—куриною, сырою оттяжкою, бульонъ изъ дичи очищается оттяжкою изъ той же дичи, но съ тою разницею, что дичь эта должна быть раньше прожарена.

Хотя оттяжка дѣлается изъ говядины, но если затѣмъ же обѣдомъ подается какое нибудь кушанье изъ дичи, то для разнообразія вкуса, можно отобрать сырыя кости этой дичи, истолочь ихъ, поджарить въ маслѣ, дать стечь маслу на ситѣ, остудить и прибавить ихъ къ сырой еще, мясной оттяжкѣ изъ говядины, при чемъ не надо забывать, что самыя спинки дичи выбрасываются, такъ какъ заключаютъ въ себѣ горечь.

Въ эту мясную оттяжку прибавляютъ иногда тѣ коренья, вкусъ которыхъ долженъ преобладать. Ихъ надо, въ такомъ случаѣ, очистить отъ кожицы, мелко нашинковать, обварить кипяткомъ, затѣмъ поджарить въ маслѣ, откинуть на сито, чтобы стекло все масло, остудить, смѣшать съ сырою еще мясною оттяжкою, развести сырою водою и т. д., какъ сказано уже выше.

Оттяжка не должна вариться долѣе $1^1/_2$ часа, потому что, если будетъ слишкомъ долго вариться, то разобьется на мельчайшія кусочки, которые замутятъ бульонъ. Если же это случится, то поправить можно только новою, свѣжею оттяжкою.

ф) Какъ процѣживать бульонъ. Процѣживать его можно сквозь суповое ситечко. Но при подобномъ процѣживаніи онъ не вполнѣ очищается, поэтому можно процѣдить вторично, какъ уже сказано выше, черезъ сырую салфетку, осторожно сливая бульонъ, не взбалтывая его. См. букву *т*. Если же варится съ оттяжкою, то черезъ $1^1/_2$ часа, когда оттяжка свернется, очистивъ такимъ образомъ бульонъ, вынуть ее дурхшлаковою ложкою на мокрую салфетку, натянутую на опрокинутую табуретку и черезъ эту оттяжку, процѣдить весь бульонъ, послѣ чего еще разъ вскипятить его и подавать.

х) Сохраненіе бульона. Бульонъ сохранять можно только чистый тщательно процѣженный, въ совершенно чистой и до суха вытертой мискѣ, которую оставить не закрытою, а развѣ только прикрытою рѣдкою кисеею. На другой день прокипятить.

ц) Перецъ и лавровый листъ кладутся въ бульонъ и проч. супы, по желанію, по личному вкусу, поэтому они и поставлены у меня, по большей части, въ скобкахъ.

ч) Масло въ супъ кладется всегда или самое лучшее столовое или сливочное.

ш) Всѣ супы мясные варятся болѣе или менѣе одинаково, состоя изъ мяснаго и овощнаго отвара и принимаютъ различныя названія смотря потому, что къ нимъ прибавляется, такъ напр:

Бульономъ, называется тогда, если мясной отваръ съ кореньями подается чистымъ—прозрачнымъ. Бульонъ этотъ называется *консоме*, если приготовляется двойной крѣпости.

Впрочемъ нѣкоторые бульоны принято называть и супомъ, какъ напр. супъ прянтаньеръ, хотя онъ и подается прозрачнымъ, супъ-жюльенъ и т. п.

Супомъ, называется тогда, если въ этотъ чистый отваръ кладется или мучная подправка, или желтки со сливками, или сметана и пр.

Супомъ-пюре, если прибавляется пюре изъ крупъ, кореньевъ или мяса.

Борщомъ, если прибавляется свекла.

Щами, если прибавляется свѣжая или кислая капуста съ мучною подправкою.

Разсольникомъ, если прибавляются почки, соленые огурцы, и пр. съ мучною подправкою и т. д.

Мясные супы приготовляются вообще изъ трехъ основныхъ сортовъ бульона: *желтаго, краснаго и бѣлаго.*

Желтымъ называется бульонъ съ поджаренными кореньями, слѣдовательно, золотистаго цвѣта. Онъ подается, или самостоятельно, или употребляется для всѣхъ прозрачныхъ суповъ.

Краснымъ называется бульонъ съ поджаренными кореньями и поджаренною суповою, говядиною, слѣдовательно не только золотистаго, но уже и красноватаго цвѣта. Онъ подается также или самостоятельно — особенно въ чашкахъ, къ завтраку и ужину, или употребляется для клейкихъ суповъ т. е. для тѣхъ, къ которымъ прибавляются телячья головка и ножки.

Бѣлымъ называется бульонъ совсѣмъ безъ кореньевъ, а если и съ кореньями, то не поджаренными. Изъ такого бѣлаго бульона варятся щи, борщъ, всѣ супы мучные и супы-пюре.

А. БУЛЬОНЪ ЖЕЛТЫЙ и КРАСНЫЙ.

(Пропорція на 6 человѣкъ.)

Примѣчаніе. Бульонъ чистый прозрачный, какъ уже сказано выше, приготовляется желтый или красный, средней или двойной крѣпости, въ послѣднемъ случаѣ прибавляется оттяжка.

На 6 человѣкъ выдавать на основной бульонъ 3 фунта говядины.
отъ 7 до 12 увеличить пропорцію въ 2 раза, т. е. 6 ф. говядины.
отъ 13 до 18 » » » $2^1/_2$ раза, т. е. $7^1/_2$ ф. говядины.
отъ 19 до 24 » » » 3 раза, т. е. 9 ф. говядины.

Такимъ образомъ увеличивать пропорцію и всего остального или уменьшать ее, беря на 3 человѣка—$1^1/_2$ ф. говядины, на 2 человѣка 1 фунтъ и т. д.

На бульонъ этотъ берется: $^3/_4$ ф. основныхъ кореньевъ въ слѣдующей пропорціи: 2 моркови, 1 петрушка, $^1/_3$ селлерея, 1 порей и кромѣ нихъ 1 луковица и небольшая рѣпа. Для придачи сладости бульону, хорошо, къ основнымъ кореньямъ, прибавлять и по нѣсколько штукъ неразсыпчатаго картофеля. Половина ихъ, за исключеніемъ порея, будучи разрѣзана вдоль пополамъ, поджаривается на плитѣ.

Еще кладется связанный пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея. Кромѣ того для спеціальнаго бульона съ кореньями, прибавляется не менѣе 1 фунта очищенныхъ уже овощей всѣхъ вмѣстѣ взятыхъ.

Основные коренья можно подавать отдѣльно, при домашнемъ столѣ, на маленькой тарелочкѣ; они вкусны со сливочнымъ или свѣжимъ столовымъ масломъ.

Соли кладется на 6—8 тарелокъ, $1^1/_2$ чайныя ложечки безъ верха, подъ конецъ можно досолить, по вкусу, другими $1^1/_2$ ложечками. Относительно всего остального см. общее примѣчаніе.

Въ большинство бульоновъ кладется зеленый укропъ, который, мелко изрубивъ, надо класть въ суповую миску и заливать горячимъ бульономъ.

1) **Бульонъ желтый, основной, средней крѣпости.** Взять 3 фун. свѣжей говядины отъ бедра, сполоснуть отъ пыли и грязи, въ холодной водѣ, не выжимая мяса. Взять каменную или другую кастрюлю, предназначенную на супъ, положить въ нее говядину, влить 6 полныхъ, глубокихъ тарелокъ, т. е. 9 стакановъ холодной воды, смѣрить остругannою лучинкою высоту воды, влить еще 6 стакановъ воды, накрыть крышкою, дать три раза вскипѣть, на большомъ огнѣ, каждый разъ отставляя кастрюлю и снимая накипь въ другую кастрюлю не шумовкою, а ложкою.

Говядину приподнять большою кухонною вилкою и держа ее надъ котелкомъ, облить нѣсколько разъ суповою ложкою, чтобы сполоснуть оставшуюся пѣну, переложить мясо въ другую кастрюлю или полированный горшокъ, процѣдить туда же бульонъ, сквозь суповое ситечко. Котелокъ чисто вымыть, переложить въ него обратно

говядину, перелить бульонъ, посолить его 1½ чайными ложечками соли. Взять луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, ⅓ селлерея, 1 порей, очистить ихъ, вымыть. Первыя четыре разрѣзать вдоль пополамъ. Изъ нихъ однѣ половинки поджарить въ маслѣ или брезѣ т. е. въ жирѣ съ бульона, или положить разрѣзанною стороною на горячую плиту, подрумянить до темнаго цвѣта. Опустить въ бульонъ съ прочими оставшимися кореньями и съ пучкомъ зелени петрушки, селлерея и порея. Не плотно прикрыть крышкою, варить на маломъ огнѣ, 2 — 3 часа, чтобы исподволь кипѣло съ одного только бока; уварить до значка; за 1½ часа до отпуска, отставить кастрюльку на край плиты, дать устояться, еще разъ снять сверху жиръ кухонною, суповою ложкою. Вынувъ говядину, перелить осторожно бульонъ въ другой котелокъ, процѣживая его, еще разъ, или сквозь частое, суповое ситечко или сквозь салфетку, подогрѣть; если понадобится, прибавить соли. По желанію бульонъ этотъ можно очистить бѣлками, какъ сказ., въ примѣч.

Такъ приготовляется основной, желтый, чистый бульонъ, который подается или самостоятельно, будучи влитъ въ суповую миску, на мелко изрубленый укропъ или служитъ для приготовленія большинства другихъ, прозрачныхъ суповъ.

Всѣ остальныя подробности см. въ примѣчаніи о супахъ вообще.

Выдать: 3 ф. говядины отъ бедра.
¾ ф. основныхъ кореньевъ, т. е.
2моркови, 1 петрушку, ⅓ селлерея,
1 порей, 1 луковицу, ½ рѣпы.
½ ф. картофеля.
Пучекъ зелени: петрушки, селлерея и порея.
Зеленый укропъ.

Много вкуса придаетъ бульону отваръ, отъ отдѣльно сваренаго въ бульонѣ, хорошаго, неразсыпчатаго сорта картофеля, который можно подать на 2-ое блюдо съ масломъ.

Если надо подать, на второе блюдо, разварную говядину-бульи, то варить бульонъ на два дня изъ 5—6 фун. говядины отъ огузка-середины, а на худшее бульи отъ ссѣка, горбушки или костреца, и тогда, въ первый день подать, на второе блюдо, говядину-бульи, а на другой день, на второе блюдо какое нибудь жаркое. Въ первый день подать слѣдовательно *бульонъ* съ разными его принадлежностями, а на второй день приготовить изъ него какой нибудь *сутъ*.

Оставлять бульонъ, до слѣдующаго дня, надо всегда процѣженнымъ отъ положенныхъ въ нихъ кореньевъ, прикрытыхъ кисеей, иначе можетъ прокиснуть.

Примѣчаніе. Въ этотъ бульонъ, смотря по вкусу каждаго и по возможности кладется еще все слѣдующее или часть того, а именно:

1) Обрѣзки отъ назначенной на другое кушанье, телятины, головки и лапки отъ курицы, индѣйки и пр., чѣмъ больше всего, тѣмъ лучше; раздробленныя кости, оставшіяся отъ вчерашняго бульона; все это варится въ бульонѣ съ самаго начала, чтобы снять накипь и процѣдить.

2) Нѣкоторые прибавляютъ не сырую, а печеную одну или двѣ луковицы.

3) Отъ 1 до 2 сушеныхъ чистенькихъ грибковъ.

4) Одну телячью почку.

5) ½ столовой ложки самаго лучшаго, вымытаго, сушенаго, зеленаго горошка

6) За два часа до отпуска кладутъ въ бульонъ одну брюкву.

7) За ¾ часа прибавляютъ, кромѣ основныхъ кореньевъ, еще или моркови, или петрушки, или селлерея.

Все это варится до самаго отпуска и затѣмъ процѣживается.

Подавая, этотъ бульонъ можно разнообразить слѣдующимъ образомъ:

1) Чистый, только съ зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками и фаршами въ раковинахъ, отъ № 322 до № 376, за исключеніемъ ватрушекъ и блинчатаго каравая.

2) Съ греночками № 216, 220. (1 польскую булку).

3) Съ морковью и надвое перерѣзанными листьями шпината, который за нѣсколько минутъ опустить въ соленый кипятокъ. (1/4 фун. шпината и 2 ровно нарѣзанныя моркови). № 274.

4) Съ фрикадельками, № 223—225 или съ кнелью отъ № 226—232, употребивъ на фрикадельки или кнель четвертый или третій фунтъ говядины.

5) Съ клецками отъ № 276 до № 286.

6) Съ кашею изъ смоленскихъ крупъ № 381 (1/2 ф. крупъ).

7) Съ домашнею лапшею № 245, 244. (1/3 ф. муки).

8) Съ лазанками № 247. (1/3 ф. муки).

9) Съ манною (1/2 стак.), № 243.

10) Съ рисомъ № 240. или рисовою кашею или рисовыми крокетами №№ 376, 382.

11) Съ саго (1/2 стак.) № 242.

12) Съ овсяною крупою (1/2 стак.).—геркулесъ.

13) Съ перловою крупою (1/2 стак) № 241.

14) Съ точеными кореньями (1 фунтъ очищенныхъ) и съ пирожками № 270.

15) Съ точеными кореньями и картофелемъ (1 фунтъ очищенныхъ) № 270.

16) Съ кореньями и капустою (1 фунтъ очищенныхъ) № 270.

17) Съ брюссельскою капустою и кнелью (1/2 ф. капусты и 1/2 ф. мяса) № 271.

18) Съ зеленымъ горохомъ, цвѣтною капустою и спаржею. (1 фунтъ всего) № 272.

19) Со свѣжими молодыми овощами. № 273. (1 ф. очищенныхъ).

20) Съ сушоными кореньями овощами (2 полныя ложки) № 275

21) Съ пельменями изъ 1/3 ф. муки., № 294.

Примѣч. Этотъ основной, желтый бульонъ № 1 можно приготовлять, или проще вышеприведеннаго, какъ напр. бульонъ № 2, или еще лучше, какъ № 3, а именно:

2) **Бульонъ желтый, попроще.** Если обращать вниманіе болѣе на питательность, чѣмъ на внѣшій видъ бульона, то, сваривъ его, какъ сказ. въ № 1, изъ 2—3 ф. бедра, ссѣка, костреца, огузка или подбедерка съ булдышкою, не снимать съ него пѣны и не процѣживать его, а только снять подъ конецъ жиръ. Мясо разрѣзать на порціи, положить его въ суповую миску, всыпать туда же мелко изрубленнаго укропа, положить нарѣзанные, сварившіеся въ бульонѣ, основные коренья, лукъ и картофель, налить горячимъ бульономъ, подавать.

3) **Бульонъ желтый, прозрачный, двойной крѣпости, называемый** *консомэ*. Назначая основной бульонъ № 1, для болѣе изысканнаго стола, въ него надо положить болѣе мяса вообще, прибавить по желанію то, что поименовано въ бульонѣ № 1 и кромѣ того, за полтора часа до отпуска, чтобы очистить бульонъ отъ малѣйшей мути и придать ему еще большую крѣпость, употребить мясную оттяжку, о которой уже сказ., въ общемъ примѣчаніи, подъ литерою у, а именно: взять четвертый, пятый, или даже шестой фунтъ сырой, самой лучшей говядины, безъ жира и костей, пропустить черезъ мясорубку, переложить въ каменную чашку, положить 2—3 сырые, вѣничкомъ взбитые бѣлка, развести 1 1/2 стаканами холодной воды, размѣшать до гладкости, согрѣть стакановъ горячаго, процѣженнаго бульона, размѣшать, влить сразу эту приготовленную теплую смѣсь въ кипящій бульонъ, шибко мѣшая, отставить кастрюлю на край плиты, пусть исподволь кипитъ, накрывъ кастрюлю крышкою.

Черезъ 1 1/2 часа т. е. за 1/2 часа до отпуска, когда оттяжка свернется, очистивъ, такимъ образомъ, бульонъ, вынуть ее дурхшлаковою ложкою, на мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ и черезъ эту оттяжку, процѣдить остальной бульонъ, досолить, послѣ чего еще разъ его вскипятить и подавать.

Для этого *консоме* надо, слѣдовательно болѣе провизіи, а именно:

Выдать: 4—5 ф. говядины.
Разные мясные обрѣзки, 1 луковицу, $^3/_4$ ф. основныхъ кореньевъ т. е. 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей, $^1/_3$ селлерея, мал. рѣпу, Пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея.
Зеленый укропъ.
1 ф. говядины на оттяжку.
3 бѣлка.
$^1/_2$ ложки зеленаго суш. горошка (1—2 суш. грибка).
(1 брюкву или рѣпу).
(1 морковь). (1 печеную луковицу).
(1—2 фун. бычачьяго хвоста).
(5—6 шт. неразсыпчатаго картофеля).
(Кусокъ сухого бульона изъ дичи).
(Телячью почку).
(1—2 шт. гвоздики или муск. орѣха).
Соли 3 чайныя ложечки безъ верха.

Примѣч. Эти два желтые бульона № 1 и 3 составляютъ основу всѣхъ другихъ прозрачныхъ суповъ.

Этотъ бульонъ, консомэ № 3 можно разнообразить также, какъ и бульонъ № 1, а именно: Подавать его чистымъ, вливъ его въ суповую миску, на мелко изрубленный укропъ и петрушку, со всевозможными гренками, пирожками и фаршами въ раковинахъ см. Отдѣлъ IV. Или опускать въ чистый бульонъ отдѣльно свареные крупы, вермишель, точеные коренья и пр. см. № 1.

4) Бульонъ красный, средней крѣпости. 3 фун. говядины отъ бедра или огузка — середины сполоснуть, положить жирною стороною на дно кастрюли, подлить ложки 3—4 воды, чтобы дно кастрюли не было сухо. Положить къ этой говядинѣ $^3/_4$ ф. нарѣзанныхъ, основныхъ кореньевъ, луковицу, пучекъ зелени, накрыть плотно крышкою, поставить на малый огонь, почаще переворачивая говядину и мѣшая коренья лопаточкою, чтобы мясо и коренья не пригорѣли, а только кругомъ подрумянились. Подливать, каждый разъ, по ложкѣ воды. Когда мясо покроется блестящею пленкою, а кости, какъ бы лакомъ, влить 9 стакановъ воды, смѣрить лучинкою, долить остальные 6 стакановъ, поставить на сильный огонь, накрыть крышкою, дать три раза вскипѣть, каждый разъ снимая пѣну и отставляя кастрюлю на край плиты. Посолить $1^1/_2$ чайными ложечками соли, доваривать на маломъ огнѣ, какъ сказано въ прим. № 1.

За $1^1/_2$ часа до отпуска, отставить кастрюльку отъ огня, дать устояться, снять жиръ, перелить въ другой котелокъ, процѣживая сквозь суповое ситечко, досолить, вскипятить, влить въ суповую миску на зеленый укропъ

Выдать: 3 фун. говядины.
1—2 луковицы. 2 моркови.
1 петрушку, $^1/_3$ селлерея.
1 порей, мал. рѣпу, укропъ.
Пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея.

Къ этому бульону подается все то, что къ бульону № 5.

5) Бульонъ красный, двойной крѣпости, называемый *консоме.* 4—5 фун. говядины сполоснуть, положить жирною стороною на дно кастрюльки вмѣстѣ со всѣми основными кореньями и пучкомъ зелени, подлить ложки 3—4 воды. Или взявъ только 3 фун. говядины, прибавить къ нимъ курицу, а именно очистить ее, какъ сказано, въ прим. о курицѣ, вымыть, снять мясо съ костей. Кости всѣ разрубить, положить къ говядинѣ, накрыть крышкою, поставить на малый огонь, почаще все переворачивая, чтобы мясо не пригорѣло, а только кругомъ подрумянилось. Далѣе поступить какъ сказ. въ № 3, прибавивъ въ бульонъ, кто что любитъ, то 2—3 сушоные грибка, то брюкву или рѣпу, то ложку зеленаго сушенаго горошка, то 1—2 гвоздички, или крошечку мушк. цвѣта, или и то и другое вмѣстѣ. Во Франціи прибавляютъ стараго голубя, или кролика, или жареную куропатку или жареныя кости, оставшіяся отъ ростбифа. За $1^1/_2$ часа до отпуска снять жиръ, процѣдить, очистить мясною оттяжкою, какъ сказ. въ бульонѣ № 3. Но

оттяжка, въ данномъ случаѣ приготовляется изъ 1 ½ фун. нежирной, сырой, говядины, и ½ куринаго сыраго мяса, снятаго съ костей, или изъ костей дичи, предварительно прожаренныхъ въ маслѣ, при чемъ спинки выбрасываются. Прибавляются къ оттяжкѣ и нѣкоторые, прожареные коренья. Все мелко изрубить, пропустить черезъ мясорубку, положить 3 бѣлка и такъ до конца см. бульонъ № 3 и въ общемъ примѣчаніи о супахъ.

Выдать: 4—5 фун. говядины или 3 фун. говядины и небольш. курицу. (Жареныя кости оставшіяся отъ ростбифа). ¾ ф. основныхъ кореньевъ. 1—2 луковицы. Пучекъ зелени 3-хъ сортовъ. 1 брюкву, ½ ложки суш. горош. 1—2 суш. грибка, кусокъ сахара. (1—2 шт. гвоздики, мушк. орѣха) *На оттяжку*: ½ фун. мягкой говядины. ½ фун. мякоти курицы. 3 бѣлка. (Кореньевъ). Зеленый укропъ.

Этотъ красный бульонъ, № 5, какъ и № 4 подается:

1) Чистый съ однимъ укропомъ.

2) Чистый съ гренками съ сыромъ № 217, 219, 220.

3) Чистый съ пирожками отъ № 322 до № 374.

4) Съ точенными кореньями, отдѣльно въ бульонѣ сваренными, отъ № 270 до № 275.

5) Съ саго № 242.

6) Съ морковью и листьями шпината (2 моркови, ¼ фун. шпината) № 274.

6) **Крѣпкій бульонъ съ виномъ, подаваемый въ чашкахъ, къ завтраку или ужину.** Приготовляется, какъ красный бульонъ № 4 или 5. Можно прибавить съ ½ стакана хорошаго хересу или мадеры. Разливая въ чашки не класть въ нихъ только ни зеленаго укропа, ни кореньевъ. Подавать со всевозможными пирожками, отъ № 279 до № 346, а также съ выпускными яйцами № 289.

7) **Бульонъ изъ сухаго бульона.** Чтобы имѣть на-скоро бульонъ къ завтраку, къ обѣду, а главное въ дорогѣ, надо взять на стаканъ бульона 1½ золотника сухаго бульона изъ говядины и дичи, накрошить мелко, влить ¼ стак. кипятку, мѣшать ложечкою, чтобы бульонъ распустился, посолить, положить чайную ложечку самаго свѣжаго сливочнаго масла и зелени, долить кипяткомъ; можно прибавить ложки двѣ мадеры. Подать къ нему:

1) Греночки № 217, 219, 220.

2) Пирожки изъ разсыпчатаго тѣста; если на-скоро, то купленные и разогрѣтые

3) Или пирожки-булочки № 364, 366.

4) Или блинчатые № 360—362.

5) Въ бульонъ этотъ можно опустить клецки № 276, 283, 285.

6) Можно даже приготовить изъ него на-скоро щи изъ маринованнаго щавеля со сметаною (см. № 46) прибавивъ ложечку грибной сои, см. № 3945, (часть II)

7) Приготовить бульонъ съ сушеными овощами № 275.

8) Или съ пресованною зеленью.

8) **Англійскій, мясной чай для больныхъ.** Взявъ ¼ фунта хорошей, мягкой говядины, безъ малѣйшаго жира и костей, мелко изрубить, положивъ въ маленькую каменную кастрюльку, налить 3 стакана воды, сильно кипятить нѣсколько минутъ, посолить, процѣдить, подцвѣтить жженымъ сахаромъ. Оставшуюся говядину опустить въ кастрюлю, варить съ говядиною, назначенною для общаго супа къ обѣду.

9) **Еще бульонъ для больныхъ называемый бутылочнымъ.** Къ обѣду для очень слабыхъ больныхъ варится слѣдующій бульонъ: берется 1 фунтъ мягкой говядины безъ малѣйшаго жира, отъ ссѣка 1-го сорта, нарѣзываютъ ее очень мелко, кладутъ въ бутылку отъ шампанскаго, закупориваютъ ее и опускаютъ въ котелъ или большую кастрюлю съ водою, которую ставятъ на плиту и кипятятъ отъ утра до обѣда. Изъ этой пропорціи выходитъ чайная чашка крѣпкаго бульона, который, подавая, процѣживаютъ и слегка солятъ.

10) **Бульонъ съ ромомъ, для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, которые принуждены вести дѣятельную жизнь и быть въ постоянномъ движеніи.** Взять всѣ кости отъ бычачьей ноги и булдышки, раздробить ихъ, варить ихъ, на маломъ огнѣ, впродолженіи трехъ часовъ. Если нога большая, то налить столько воды, чтобы вышло тарелки четыре. Затѣмъ вынуть кости и варить ихъ еще разъ въ свѣжей водѣ, которой на этотъ разъ налить уже вдвое меньше такъ, чтобы вышло всего стакана два, смѣшать съ первымъ бульономъ, прокипятить съ $^1/_4$ часа, процѣдить. Бульонъ этотъ можно сохранять дня три въ холодномъ мѣстѣ, въ бутылкахъ, закупоренныхъ бумагою. Изъ снятаго съ костей мяса можно сдѣлать съ булкою и зеленою петрушкою фрикадельки. Подавая — вливать, на каждую тарелку по чайной ложечкѣ рома. Бульонъ этотъ очень здоровъ для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, какъ сказано выше.

11) **Бульонъ изъ однихъ костей** питательный и выгодный при столовыхъ, устраеваемыхъ американцами для бѣдныхъ людей. Изъ сырой говядины вынуть кости, разрубить ихъ топоромъ вдоль на маленькія кусочки, пересыпать въ глиняный горшокъ, наполняя его двѣ трети, налить до верха холодной водой, накрыть, поставить въ русскую печь, какъ только вынутъ изъ нея хлѣбы. Продержать 4 часа, вынуть, процѣдить; выйдетъ очень жирный и клейкій бульонъ. Оставшіяся кости налить въ томъ же горшкѣ свѣжею водою, накрыть, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ, на 6 часовъ. Вынуть, процѣдить. Получится бульонъ 2-го сорта. Оставшіяся кости налить въ третій разъ водою, накрыть, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ на 8 часовъ. Процѣдить, получится бульонъ 3-го сорта.

Смѣшать за тѣмъ всѣ 3 сорта бульона. Изъ 15 фун. костей выходитъ такимъ образомъ, 50 фун. т. е. 100 тарелокъ бульона, которымъ, вскипятивъ его съ небольшимъ количествомъ кореньевъ, большимъ пучкомъ зелени петрушки, селлерея и порея, съ перцемъ и солью можно накормить 100 бѣдняковъ. Тарелка такого бульона обходится по 1 коп. Въ частной семьѣ, можно воспользоваться только двумя вытяжками, приготовляя изъ какого угодно количества костей, лишь бы придерживаться той мѣры, чтобы $^2/_3$ горшка было костей и до верха воды.

12) **Бульонъ изъ зелени для крѣпкихъ желудковъ.** Большую горсть щавеля, небольшую горсть салата латукъ, столько же свекольника или портулака и немного кервеля, вымыть, изрубить, опустить въ $2^1/_2$ стак. воды или телячьяго бульона, кипятить полчаса, процѣдить, посолить, положить кусочекъ сливочнаго масла.

13) **Бульонъ изъ устрицъ для больныхъ.** 8 устрицъ вынуть изъ раковинъ, разбивая ихъ, выбросить со дна черный какъ бы мѣшечекъ внутренностей, разрѣзать устрицы на мелкія кусочки, перемыть въ теплой водѣ, сварить въ $2^1/_2$ стаканахъ воды.

14) **Бульонъ красный, валахскій съ кореньями двойной крѣпости.** Положить въ кастрюлю 1 разрѣзанную курицу, 1 морковь, $^1/_8$ фун. сливоч. масла

и 3 фунта говядины, подливъ немного воды. Когда говядина снизу подрумянится, влить масло, и налить воды столько, чтобы ее болѣе не подливать, и чтобы бульона, когда онъ будетъ готовъ, было 6—8 глубокихъ, полныхъ тарелокъ; положить пучекъ зелени, соли, можно прибавить, 1 фунтъ телячьей голяшки, около 1 фун. лучшей несоленой копченой ветчины, кореньевъ. Варить на легкомъ огнѣ нѣсколько часовъ, снимая накипь, дать устояться, снять жиръ, если надо, очистить оттяжкою, процѣдить сквозь салфетку, подогрѣть, подавать, всыпавъ въ суповую миску, зеленой петрушки и укропу.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 небол. нежир. курицу, 1 ф. телятины.
1 ф. копч. ветчины, 1 луковицу.
2 морковки, 1/8 ф. масла.
1 брюкву, 1/2 селлерея. 1 петрушку.
1 порей.
Немножко зелени маіорана.
Соли.

Примѣч. По желанію употребляютъ только половину назначеннаго количества мяса вообще. Такъ какъ кладется ветчина, то остерегаться, чтобы не пересолить бульона.

Бульонъ этотъ подается:

1) Чистый съ пирожками отъ № 322 до 376.

2) Въ процѣженный бульонъ положить, отдѣльно въ бульонѣ, отвареные точеные коренья: 1 морковь, 1 головку цвѣтной капусты, 2 головки сафоя, 12 шт. спаржи, 1 галарепу.

3) Положить нарѣзанную и отдѣльно отвареную 1 морковь и на 6 частей разрѣзанный кочанъ капусты, листья которой переложить мяснымъ фаршемъ № 226.

4) Съ фрикадельками № 223, 225 въ такомъ случаѣ влить въ бульонъ 1/2 стакана мадеры.

Примѣч. Варившееся мясо употребить на разныя кушанья или сдѣлать изъ него фаршъ для пирога, пирожковъ или форшмака.

15) **Супъ французскій жюльенъ.** Сварить желтый или красный бульонъ № 1, 3, 4 или 5 съ поджаренными, основными кореньями, очистить мясною оттяжкою, въ которую прибавить и всѣ обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ, процѣдить. Взять всѣ сорта кореньевъ, очистить ихъ отъ кожицы, опуская ихъ тотчасъ въ холодную воду, затѣмъ нашинковать ихъ, какъ вермишель, длиною въ 1/2 вершка.

За часъ до отпуска, подрумянить на сотейникѣ, полложки сливочнаго масла, всыпать въ него коренья, размѣшать, поджарить до золотистаго цвѣта. Налить на нихъ процѣженнаго бульона, чтобы только покрыло, дать бульону почти что выкипѣть.

Сварить отдѣльно, въ процѣженномъ бульонѣ спаржу, нарѣзанную кружочками; цвѣтную капусту, нарѣзанную маленькими кустиками, отдѣльно сушеный зеленый горошекъ и зеленые, нашинкованные бобы, которые сперва опустить въ соленый кипятокъ съ содой, сварить. Очищенные отъ стебельковъ листья шпината, щавеля, и салата—латукъ, нарѣзанные небольшими четвероугольниками, обдать кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито, перелить холодной водой, дать ей стечь совершенно.

Все это, передъ отпускомъ, вынуть дурхшлаковою ложкою въ суповую миску, налить общимъ, процѣженнымъ, горячимъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины.
1 1/4 ф. основныхъ кореньевъ
1 большую морковь.
На гарнир:
1 галарѣпу или рѣпу.
1 селлерей.
6—8 шт. спаржи.
1 кочешокъ цвѣтной капусты.
1 ложку лучшаго суш. зеленаго горошка.
6—12 шт. зеленыхъ бобовъ.
1 ложку сливочнаго масла.
Соли, соды 1/2 чайн. ложк.
50 шт. сборныхъ листьевъ щавеля, шпината и салата-латукъ.

Для разнообразія, въ этотъ супъ можно положить отваръ ржаного хлѣба, а именно: 1/2 ф. до красна высушеннаго, но отнюдь не подгорѣлаго, наломленнаго хлѣба налить 2 стак. кипятка, накрыть, дать настояться, влить по вкусу въ супъ. Или положить въ супъ 1/2 стакана французскаго вина или марсалы, 1/2 лимона нарѣзаннаго тоненькими ломтиками безъ зеренъ и мускатнаго орѣху.

16) **Супъ весенній.** (Прянтаньеръ). Сварить желтый бульонъ, средней крѣпости № 1, или двойной крѣпости съ мясною оттяжкою № 3 съ основными, поджаренными кореньями, луковицею и пучкомъ зелени. По желанію можно прибавить кости небольшой курицы, процѣдить.

За часъ до отпуска взять молодой, очищенный цѣльный картофель, очищенную молодую морковку иначе коротель, молодую рѣпу, ломтиками нарѣзанную; спаржу, зеленыхъ цѣльныхъ стручковъ, ложку вылущеннаго свѣжаго горошка, головку цвѣтной капусты, раздѣленную на частички. Все это вычищенное и вымытое опустить въ посоленый кипятокъ. Когда разъ вскипятъ, тотчасъ откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, переложить въ отдѣльную кастрюлечку, налить процѣженнымъ бульономъ, тушить все до мягкости, но чтобы не разварилось, поэтому цвѣтную капусту и молодую морковь положить послѣдними, такъ какъ онѣ варятся не болѣе 15 минутъ. Въ суповую миску всыпать мелко изрубленнаго зеленаго укропа, перелить туда же всѣ овощи съ бульономъ, налить остальнымъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины
(Кости курицы).
3/4 ф. основныхъ кореньевъ.
Пучекъ зелени и луковицу.
(1 ф. говядины и пр. на оттяжку).
Кочешокъ цвѣтной капусты.
Горсть стручковъ, 1 рѣпу.
Ложку вылущеннаго гороха.
3—4 шт. спаржи, 6—8 шт. коротели.
12 картофелинъ, укропъ.

И къ этому супу подаются всевозможные пирожки.

17) **Супъ съ капустою — сафой.** (Потофе). Сварить желтый бульонъ, № 1. съ основными, поджаренными кореньями и обрѣзками отъ тѣхъ кореньевъ, которые подадутся въ супѣ, очистить, по желанію, мясною оттяжкою съ бѣлками, процѣдить сквозь мокрую салфетку.

За два часа до отпуска, взять капусту сафой, опустить ее на 1/4 часа въ холодную, соленую воду, затѣмъ опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, разобрать по листамъ, отъ каждаго отрѣзать кочерыжки съ его развѣтвленіями. Завернуть эти листья въ салфетку, отжать ихъ, каждый листъ свернуть въ видѣ яйца или шарика, считая по 2—3 такихъ шарика, на человѣка. Положить ихъ въ глубокій сотейникъ, залить жирнымъ бульономъ, чтобы только покрыло. Накрыть сотейникъ крышкой, поставить вариться на край плиты, доливая по немногу бульономъ. Когда капуста станетъ мягкою, вынуть ее, отваръ же, процѣдить въ общій бульонъ.

Очищенные отъ кожицы: морковь, петрушку, порей, селлерей и рѣпу, нарѣзать въ видѣ частичекъ чеснока, опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето, переложить въ сотейникъ, налить процѣженнымъ бульономъ, чтобы вполнѣ покрыло, сварить до мягкости.

Когда все будетъ готово опустить въ общій бульонъ, вскипятить, вылить въ миску, на зеленый укропъ и петрушку и на мясо, порціями нарѣзанное.

Выдать: 2—4 ф. говядины.
3/4 ф. основныхъ кореньевъ.
1 луковицу, пучекъ зелени.
1 1/2 ф. неочищенныхъ еще овощей:
Капусты сафой.
Моркови, петрушки, порея.
Селлерея и рѣпы.
Зеленаго укропа и петрушки.
На оттяжку: 1 ф. говядины,
3 бѣлка, обрѣзки отъ кореньевъ, подаваемыхъ въ супѣ.

18) **Бульонъ съ солеными огурцами.** Сварить желтый бульонъ № 1, изъ подбедерка. Когда 3 раза вскипитъ, снять пѣну, положить обмытую телячью грудинку, поджаренные въ маслѣ обрѣзки отъ точеныхъ, бѣлыхъ кореньевъ, поджаренный лукъ, кожицу и зернышки отъ соленыхъ огурцовъ, и букетъ зелени. Варить на медленномъ огнѣ. Когда грудинка, черезъ часъ или полтора сварится опустить ее, минутъ на 10, въ холодную воду, вынуть, положить подъ прессъ, остудить. Между тѣмъ корни селлерея и петрушки, красиво обточенные, сварить отдѣльно, въ процѣженномъ бульонѣ. За 1/4 часа до отпуска положить туда же мякоть огурцовъ, на 4 части сперва вдоль, а потомъ косячками нарѣзанную. Отдѣльно вскипятить и бѣлками очистить огуречный разсолъ. Процѣдить его сквозь салфетку, сливая въ отдѣльную посудину для того, чтобы его можно было влить въ супъ, по вкусу.

На оставшіеся на салфеткѣ бѣлки, налить общій бульонъ, процѣдить его. Опустить въ него точеные, коренья и грудинку, разрѣзанную на порціи, сперва вдоль по костямъ, а потомъ каждую кость на 2—3 части поперекъ. Вскипятить все вмѣстѣ одинъ разъ, перелить въ суповую миску, на зеленый укропъ.

Выдать: 1 1/2 ф. говяд. отъ подберка.
1 1/2—2 ф. телячьей грудинки.
3/4 ф. кореньевъ: селлерея и петр.
1 луковицу, букетъ зелени.
6 соленыхъ огурцовъ.
2—3 бѣлка для оттяжки.
Огуречнаго разсолу по вкусу.
Зеленаго укропу, соли.

19) **Бульонъ изъ курицы, обыкновенный.** На бульонъ изъ курицы надо выбирать курицу нежирную, а чтобы она не была жестка, варить ее съ кускомъ хрусталя.

а) Бульонъ попроще. Взять очищенную и выпотрошенную 3-хъ фунтовую курицу, если курица окажется маловатою, прибавить телячьихъ костей, налить меньшимъ количествомъ холодной воды, такъ какъ курица варится всего 1 1/2—2 часа, посолить, варить, снимая накипь, до половины готовности, (можно по желанію, положить и коренья, но только не класть рѣпы и моркови, а и самые бѣлые коренья не прожаривать сильно, а только слегка подрумянить). Затѣмъ поднявъ курицу вилкою, сполоснуть ее въ томъ же бульонѣ, чтобы очистить отъ накипа, дать стечь съ нея бульону. Разрѣзать ее на порціи, положить въ другой котелокъ, налить процѣженнымъ бульономъ, доварить на маломъ огнѣ. За часъ до отпуска можно всыпать 1/2 стак. риса, разъ въ соленой водѣ вскипяченнаго, доварить его съ курицею. Или за 10 минутъ до отпуска всыпать, въ кипящій бульонъ, 1/2 стак. манны, прокипятить, подавать съ зеленымъ укропомъ и съ разрѣзанною курицею.

20) **Другимъ манеромъ.** Если бульонъ подается безъ курицы, то, сваривъ ее съ кореньями и пучкомъ зелени до половины готовности, переложить въ другой котелокъ, налить тѣмъ же бульономъ, процѣживая его сквозь ситечко, доварить на маломъ огнѣ. Подать бульонъ въ чашкахъ или въ мискѣ съ укропомъ и пирожками, курицу же употребить на второе блюдо съ рисомъ, подъ соусомъ и т. п.

21) **Третьимъ манеромъ.** Или взять 3-хъ фун. очищенную и выпотрошенную курицу, срѣзать съ нея филеи, которые употребить на куриныя котлеты, которыхъ выйдетъ 6 шт., а бульонъ сварить изъ однихъ костей, лапокъ, крылышекъ и головки съ бѣлыми кореньями и пучкомъ зелени, изъ чего выйдетъ 6 неполныхъ тарелокъ, поэтому можно прибавить къ нимъ телячьихъ или воловьихъ

голяшекъ. Къ бульону подать пирожки, а къ котлетамъ прибавить зеленый горошекъ, картофельное пюре и пр.

Выдать: 3 ф. курицу.	Пучекъ зелени.
$^3/_4$ ф. бѣлыхъ кореньевъ.	($^1/_2$ стак. риса или манны).
(1 ф. телячьихъ костей).	Зеленый укропъ.
	(На пирожки).

22. Бульонъ изъ курицы, двойной крѣпости, называемый консоме изъ курицы. Взять на 6—8 человѣкъ двѣ небольшія, очищенныя и выпотрошенныя курицы, снять съ нихъ филеи, иначе грудинку на котлеты или на кнель для того же бульона, а остальное мясо пообрать на оттяжку. Опустить остовъ обѣихъ курицъ съ крылышками и ножками въ 15 стак. холодной воды, дать три раза вскипѣть подъ крышкою, на большомъ огнѣ; снять накипь, остовъ этотъ, поднявъ вилкою, прополоскать въ томъ же бульонѣ, переложить въ другой котелокъ, налить бульономъ, процѣживая его сквозь ситечко, положить однихъ бѣлыхъ кореньевъ, слегка только подрумяненныхъ, чтобы бульонъ имѣлъ желтоватый цвѣтъ, варить на маломъ огнѣ. Обрѣзанный оставъ одной изъ двухъ курицъ хорошо сперва пообжарить и, осушивъ отъ масла, варить.

За $1^1/_2$ часа до отпуска, 1 ф. срѣзанной мякоти курицы мелко изрубить, пропустить чрезъ мясорубку, смѣшать съ 2-3 сырыми бѣлками и съ $1^1/_2$ стак. холодной воды, размѣшать до гладкости, согрѣть стаканомъ горячаго бульона, тотчасъ сразу влить въ кипящій бульонъ, размѣшать, отставить бульонъ на край плиты, не плотно накрывъ крышкою. Черезъ $1^1/_2$ часа, выложить свернувшуюся оттяжку на мокрую салфетку, натянутую на опрокинутую салфетку, черезъ оттяжку процѣдить весь бульонъ, разъ вскипятить, подавать. Оттяжку эту надо варить $1^1/_2$ часа.

Выдать: 2 нежирныя небольшія курицы.	2—3 бѣлка.
$^3/_4$ ф. бѣлыхъ кореньевъ.	1 ф. телячьихъ костей.
Пучекъ зелени.	Укропъ.

Этотъ чистый бульонъ, приготовленный тѣмъ или другимъ манеромъ, подается:

1) Въ чашкахъ къ завтраку.
2) Къ обѣду съ зел. укропомъ, кервелемъ, эстрагономъ.
3) Съ гренками, посыпанными пармезаномъ № 217, 220.
4) Съ пирожками отъ № 322 до 376.
5) Съ отдѣльно отвареннымъ рисомъ и рисовыми крокетами № 376.
6) Съ отдѣльно отваренною перловою крупою № 241.
7) Съ отдѣльно отваренными итальянскими макаронами.
8) Съ кнелью изъ филеевъ (той же курицы № 227—228.
9) Съ клецками № 276—286.
10) Или засыпать бульонъ $^1/_2$ стак. манны, прокипятить № 243.

23) Бульонъ изъ индѣйки. Взять 3-хъ фунтовую индѣйку, вычистить, выпотрошить вымыть. Крылышки и ножки отрѣзать, разрѣзать по суставамъ, обжарить въ маленькой кастрюлкѣ въ $^1/_8$ ф. масла.

Изъ остального сварить бульонъ съ бѣлыми кореньями и пучкомъ зелени, положить въ него и обжаренные и отъ масла осушенные крылышки и ножки. Когда филеи индѣйки сварятся, какъ слѣдуетъ, смотрѣть, чтобы не переварились, срѣзать ихъ, поставить на паръ, т. е. въ кастрюлю, поставленную въ другую кастрюлю съ кипящею водою, для того, чтобы эти филеи подать на второе блюдо съ рисомъ и подливкою.

Кости же кипятить еще долѣе, положивъ въ бульонъ, за $1^1/_2$ часа до отпуска,

оттяжку изъ 1 фунта мягкой говядины, 2—3 бѣлковъ и 1 1/2 стак. воды, кипятить 1 1/2 часа, процѣдить, какъ сказ. въ № 3.

Выдать: 3-хъ фун. индѣйку 1/8 ф. масла. | 1 фун. мягкой говядины, 2—3 бѣлка.
3/4 фун. бѣлыхъ корен., пучекъ зел. | 1/8 фун. масла, зеленаго укропу.

Его можно подавать:

а) Чистый съ пирожками отъ № 322.
б) Съ отдѣльно отвареннымъ рисомъ, № 240.
в) Съ кнелью № 227, 228 изъ той же индѣйки.
г) Съ рисомъ и раковыми шейками, зеленымъ укропомъ и петрушкою.

Если индѣйка очень крупная, то такой же бульонъ можно сварить изъ однихъ потроховъ, а самую индѣйку зажарить.

24. Бульонъ со спаржею и листьями шпината. Сварить желтый бульонъ № 1 или 3, процѣдить; за полчаса до отпуска, очищенную спаржу, нарѣзанную кружочками или кусочками равной длины, разъ вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодной водою, переложить въ отдѣльную кастрюлечку, отварить до мягкости, въ процѣженномъ бульонѣ. Листья шпината вскипятить отдѣльно въ соленой водѣ съ 1/4 ложечкою соды. Дурхшлаковою ложкою переложить въ суповую миску, влить туда же бульонъ со спаржею, налить общимъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины. | 1 луковицу, пучекъ зелени.
3/4 ф. основныхъ кореньевъ. | 1 ф. спаржи. 1/8 ф. шпината.

25) Бульонъ изъ телятины. Вскипятить 3 раза бульонъ № 1, изъ 1 ф. говядины; снять накипь, процѣдить. Положить 3/4 ф. основныхъ, неподжаренныхъ кореньевъ, 2 ф. оставшихся костей отъ жареной телятины, разбивъ ихъ предварительно вдоль и поперегъ, на половину посолить, варить.

Между тѣмъ приготовить оттяжку: взять 1 ф. мягкой, сырой телятины, мелко изрубить ее, истолочь или пропустить чрезъ мясорубку, переложить въ каменную чашку, положить 3 взбитыя бѣлка, развести 1 1/2 стак. холодной воды, размѣшать до гладкости. За 1 1/2 часа до отпуска согрѣть стаканомъ горячаго бульона, размѣшать, влить въ кипящій бульонъ, размѣшать, отставить кастрюлю на край плиты, не плотно накрывъ крышкою, варить на маломъ огнѣ, часа полтора, никакъ не болѣе, процѣдить сквозь салфетку, какъ сказ. въ № 3.

Выдать: 1 фун. говядины. | 1 гвоздику, 1 зол. кардамона.
3/4 фун. основныхъ кореньевъ. | *На оттяжку:*
2 фун. костей (отъ вчерашн. жар. телятины. | 1 фун. мягкой сырой телятины.
2—3 зер. анг. перца, 1/2 лавр. листа. | 3 бѣлка.
Крошечный кусоч. мушк. цвѣта. | Зелен. укропъ.

Бульонъ этотъ подаютъ:

а) Съ клецками отъ № 276 до 286.
б) Съ вермишелью № 244.
в) Съ рисомъ № 240.
г) Съ перловою крупою № 241.
д) Съ домашнею лапшею № 245.

26) Бульонъ изъ баранины съ точеными кореньями. Приготовляется точно также, какъ изъ телятины см. № 25, съ тою только разницею, что прежде чѣмъ изжарить баранину, ее надо нашинковать 1 частичкою чеснока.

Очистить оттяжкою изъ 1 ф. мягкой баранины, какъ сказ. въ № 25. За 1 1/2

часа вскипити́ть въ соленой водѣ точеные коренья: морковь, петрушку, селлерей и втрое болѣе рѣпы и брюквы, нарѣзанныя полуломтиками, откинуть на дурхшлагъ, залить процѣженнымъ бульономъ, сварить, переложить въ миску, на зеленый укропъ, залить очищеннымъ и процѣженнымъ бульономъ, подавать.

Въ этотъ бульонъ кладутъ нѣкоторые щепотку шафрана, который разъ вскипятить въ бульонѣ; на столъ вмѣсто толченаго перца подаватъ истолченый, высушеный барбарисъ. Подаютъ въ бульонѣ и баранину, на порціи разрѣзанную.

Выдать *на бульонъ:*
1 фун. говядины съ костями.
2 фун. оставшейся вчерашней жареной баранины съ костями.
1 частичку чеснока.
3/4 фун. основныхъ кореньевъ.
Пучекъ зелени, 1 луковицу.
2—3 зер. анг. перца, 1/2 лавр. лист.
1 гвоздику, 1 зер. кардамона.
Кроп. кусоч. мушк. цвѣта.
На оттяжку:
1 фун. мягкой баранины безъ жира.
3 бѣлка, 1 1/2 стак. воды.
1 фун. очищен. уже *точеныхъ кореньевъ:*
Моркови, петрушки, селлерея и втрое болѣе рѣпы и брюквы.
Зелен. укропъ, (щепотку шафрана).
(Сушеный толченый барбарисъ).

27) **Бульонъ красный изъ головы телячьей, по англійски.** Сварить красный бульонъ № 4, изъ разнаго сорта мяса и кореньевъ; снять жиръ, процѣдить, очистить бѣлками, икрою или мясною оттяжкою, процѣдить сквозь салфетку, какъ сказано въ примѣчаніи см. лит. у п въ №3. Положить въ суповую миску, ровными ломтиками, нарѣзанную телячью головку, которую надо преждѣ отдѣльно сварить въ водѣ съ 1/2 стаканомъ уксуса, кореньями и спеціями. Когда будетъ готова снять мясо съ костей, положить на блюдо, накрыть другимъ блюдомъ, наложить прессъ, остудить, нарѣзать правильными кусочками, положить въ миску, налить кипящимъ бульономъ, опустить въ него и отдѣльно отвареные, точеные коренья, кусочками нарѣзанную мясную кнель и укропъ. Подавая, влить 1/2—1 стак. французскаго вина.

Изъ бульона, оставшагося отъ головки телячьей можно приготовить ланспикъ или муссъ для заливнаго или маіонеза.

Выдать: 2 ф. говяд. 1 ф. теляч. голяш.
3/4 ф. основныхъ кореньевъ
1—2 луковицы.
1 телячью головку, 2 моркови.
Пучекъ зелени.
1—2 шт. лавроваго листа.
5—10 зеренъ англ. перца.
1/2 стак. уксуса.
На точеные коренья: 1 порей.
1/2 петрушки, 1/2 селлерея.
На кнель.
1/2—1 франц. вина.
Зелени.
На мясную оттяжку.

28) **Супъ изъ голубей со свѣжимъ вылущеннымъ горохомъ.** Вскипятивъ говядину раза три, снять накипь, положить двухъ очищенныхъ голубей, основные коренья, пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея, немного маіорана; посоливъ, сварить, процѣдить.

Между тѣмъ вылущить свѣжій горохъ, опустить его въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть, перелить холодною водою, сварить до готовности отдѣльно въ процѣженномъ бульонѣ, но не разварить. Въ суповую миску положить тоненькіе, поджаренные гренки изъ бѣлаго хлѣба, горохъ и разрѣзанныхъ голубей, всыпать 1/8 часть мушкатн. орѣха, или мушк. цвѣта, или маіоранъ, или укропъ, налить кипящимъ бульономъ, подавать.

Выдать: 1 1/2—2 ф. говядины, 2 голубя.
3/4 ф. основныхъ кореньевъ.
Пучекъ зелени.
Польскую булку и ложку растопленнаго масла.
(Маіоранъ), укропъ.
(Мушк. орѣхъ, или мушк. цвѣтъ)

29) **Бульонъ изъ дичи.** Вскипятить бульонъ изъ говядины, процѣдить, положить кореньевъ, варить. Дичь очистить, выпотрошить, вымыть, изжарить, осу-

шить отъ масла. Половину разрубить на части, отбросивъ спинки, варить съ говядиною. Другую часть очень мелко истолочь съ $^1/_2$ ф. сырой говядины или телятины, положить 3 взбитые бѣлка, развести $1^1/_2$ стакан. холодной воды, размѣшать до гладкости, влить стаканъ горячаго бульона, размѣшать, тотчасъ влить въ кипящій бульонъ, варить $1^1/_2$ часа, процѣдить, см. прим. лит. *у*, влить вина, всыпать зелени, подавать съ пирожками или гренками съ сыромъ.

Выдать: $1^1/_2$—2 фун. говядины.
$^3/_4$ ф. основныхъ кореньевъ.
1 луковицу. $^1/_4$ фун. масла.
(1—2 шт. лав. листа. 5—6 зер. англ. перцу), пучекъ зелени.
2 рябчика, или 2 куропатки.
Или $^1/_2$ глухаря,
Или 2 бекаса съ кишками.
Или 2 сломки съ кишками.
1 стак. донскаго вина, или мускатъ-люнель, или лимонадъ-газезъ.
Зеленаго укропу.

Такъ какъ самый вкусный бульонъ изъ дичи — это изъ рябчиковъ, то изъ экономіи, для домашняго стола, изжаривъ напр. 3—4 рябчика, искусно срѣзать филеи, которые подать, на второе блюдо, съ картофельнымъ пюре, а самыя кости, разрубивъ и отбросивъ спинки, сварить въ бульонѣ. Для домашняго стола оттяжку можно и не дѣлать.

Б. СУПЫ БѢЛЫЕ СЪ МУЧНОЮ ПОДПРАВКОЮ.

Примѣчаніе. Супъ съ мучною подправкою приготовляется изъ бѣлаго бульона, который варится не только безъ поджаренныхъ, но иногда и совсѣмъ безъ основныхъ кореньевъ, которые можно впрочемъ, варить въ бульонѣ, пожеланію, но только не поджаривать ихъ. Полагается варить въ немъ только печеную луковицу и пучекъ зелени: петрушки, селлерея и порея.

Для этого рода суповъ, не требуется крѣпкаго бульона и поэтому берется на 6-8 челов. отъ $1^1/_4$ до 3 ф. Говядина берется отъ бедра, подбедерка, грудинки, и пр. сортовъ съ прибавленіемъ телячьей голяшки, въ размѣрѣ $^1/_5$ относительно всего количества говядины.

На 6-8 тарелокъ берется муки на подправку отъ $^1/_2$ до $^3/_4$стакана. За $1^1/_2$ часа до отпуска подрумянить ее слегка съ масломъ, развести частью процѣженнаго бульона, прокипятить, влить въ остальной, кипящій, процѣженный бульонъ, вскипятить. Изъ такого бульона варятся разныя щи и борщъ и въ такомъ случаѣ въ него кладутъ и перецъ и лавровый листъ.

Остальныя правила варки помѣщены въ 1 примѣчаніи о супахъ вообще, (отъ 102 до 107 стр.).

30) Супъ изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и фрикадельками или кнелью. Сварить бульонъ изъ говяжьихъ и частью телячьихъ костей съ печеною луковицею и, кто желаетъ, съ неподжаренными кореньями. Взять 3-хъ фунтовую нежирную индѣйку, снять съ нея филеи, а все остальное сварить въ бульонѣ. Очистить, вымыть, штукъ 6—12 сморчковъ, поджарить ихъ слегка въ сливочномъ маслѣ, посыпать ложкою муки, положить къ нимъ 1 луковицу, 5—6 зеренъ перца, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить. Взять печенку отъ индѣйки, поджарить ее, остудить, натереть на теркѣ; филеи мелко изрубить и истолочь, положить кусочекъ почечнаго телячьяго жира, мелко изрубленнаго, ложку растопленнаго масла, два яйца и еще 2 — 3 желтка, 2 — 3 ложки сливокъ, соли, мушкатнаго орѣху и тертой черствой булки столько, чтобы образовалась густая масса, какъ на фрикадельки, которыя и сварить отдѣльно въ бульонѣ, передъ отпускомъ, въ видѣ фрикаделекъ № 223 или въ видѣ кнели № 226, 227. Соединивъ все вмѣстѣ, подавать.

Выдать: 3-хъ-фунтовую индѣйку.
1—$1^1/_2$ ф. говяжьихъ и телячьихъ костей.
1 луковицу, (основныя коренья).
6—12 сморчковъ.
Мушкатнаго орѣху.
$^1/_8$ фун. почечнаго жиру.
1 ложку сливочнаго масла.
2—3 ложки сливокъ, 2 ложки муки.
$^1/_2$ черствой булки, 4—5 яицъ.
Укропу и зеленой петрушки.
Или сварить, какъ сказ. въ № 227.

31 (**Супъ бѣлый.** Сварить обыкновенный, бѣлый бульонъ изъ говядины, 1—2 печеныхъ луковицъ и пучка зелени, процѣдить.

Распустить 1/2 ложки масла, поджарить въ ней слегка мелко нарѣзанные 1 морковь, 1/2 селлерея, 1/2 петрушки, подливая 1/4 стакана бульоннаго жира, налить процѣженнымъ бульономъ.

1/2 стак. поджаренной муки размѣшать съ 1/2 стак. холодной воды, влить въ кипящій бульонъ, прокипятить, процѣдить.

Разбить въ мисочкѣ 2 желтка съ 1/2 стак. сливокъ, влить, мѣшая, стакана 2 теплаго бульона, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Въ тоже время, т. е. передъ самымъ отпускомъ опустить въ суповую миску, кочанную капусту, разрѣзанную каждый на части, обланжированную и отдѣльно отваренную въ бульонѣ.

Влить туда же приготовленные желтки и общій процѣженный бульонъ, подавать

Выдать. 1 1/4—3 ф. говядины.
1/4—1/2 ф. телячьей голяшки.
1 луковицу печоную.
Пучекъ зелени.
1/2 ложки масла.
1 морковь, 1/2 селлерея.
1/2 петрушки.
1/2—3/4 стак. муки.
1/2 стак. сливокъ.
2 желтка.
1 фунт. кочанной капусты.
2—5 зер. перцу.

32) **Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ.** 1 фун. соленыхъ рыжиковъ намочить свечера въ холодную воду. Днемъ изрубить, утушить въ кастрюлѣ съ ложкою масла, смѣшаннаго съ 2 большими натертыми луковицами и пучкомъ зелени петрушки, селлерея и порея. 1 фун. баранины съ почкою и 1/2 фун. ветчины нарѣзать кусочками, налить водою, сварить, подправить 1/2 стак. муки. Передъ отпускомъ прибавить ложку уксуса, сахарнаго песку, 2 очищенные и нарѣзанные огурца, положить утушенные рыжики, разъ вскипятить, всыпать укропу, подавать.

Выдать: 1 ф. баранины съ почкою.
1/2 ф. ветчины.
1 ф. соленыхъ рыжиковъ.
Ложку масла.
2 луковицы, пучекъ зелени.
1/2 стак. муки.
Ложку уксуса.
Сахарнаго песку.
2 огурца.
Зеленый укропъ.

33) **Супъ валахскій, бѣлый.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 1 1/2 ф. говядины, 1 маленькой домашней утки, кореньевъ, 3—4 суш. грибковъ, процѣдить. 1/2 ложки масла поджарить съ 1/3 стак. муки, развести бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь сито. Передъ отпускомъ опустить въ бульонъ отдѣльно отваренаго разсыпчатаго рису, и также въ бульонѣ отдѣльно отваренные, точеные коренья и сметану, разъ вскипятить, подавая, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать: 1 1/2 ф. говяд. 1 маленьк. утку.
1—2 луков, 3—4 суш: грибка.
1/2 ложки масла, 1/3 стак. муки.
1/3 стак. рису.
1/2—1 1/2 ст. смет. самой свѣжей.
Точеные коренья какъ-то:
1/2 моркови, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея.
1/2 галарепы, около 1/4 брюквы.
1 головку цвѣтной капусты.
1 кочанъ сафоя, разрѣзан. на 8 частей

34) **Супъ изъ рубцовъ.** Очистить и сварить 1/4 воловьяго рубца, какъ сказ. въ VII отдѣлѣ. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть изъ печи, очистить отъ нитокъ, нарѣзать кусками или полосками. Бѣлый бульонъ процѣдить, опустить въ него рубцы, немного кореньевъ, кто хочетъ картофеля, сварить, подправить мукою, вскипятить. Всыпать въ миску зелени, простаго перцу, налить въ нее супъ, подавать.

Выдать: 1/4 воловьяго рубца. 1 ф. говядины.
1 морковь, 1 петрушку, 1/2 селлерея.
2—3 луковицы, 1/2 порея.
Шт. 6 картофеля.
1/2 стак. муки, зелени, перцу.

35) **Супъ изъ молодаго свекольника.** Сварить бѣлый бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 ф. говядины, кореньевъ, пряностей, сушоныхъ грибовъ, можно прибавить 1 ф. свиной грудинки, процѣдить.

Очистить, вымыть, нарѣзать мелко молодаго свекольника и нѣсколько самыхъ маленькихъ корешковъ свеклы, положить въ бульонъ, сварить, долить по вкусу свекольнаго, отвареннаго разсолу или хлѣбнаго квасу; подправить 2 ложками муки, прокипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа, положить сметаны.

Выдать: 2—3 ф. говяд., 1 ф. свин. груд.
1 петруш., $^1/_2$ селлерея, 1 порей.
3—6 сушоныхъ грибковъ.
(10—15 зерн. англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа).
$^1/_2$—1 стак. сметаны.
$^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки.
1 ф. чистаго перебраннаго свекольника.
Свекольнаго разсола или хлѣбнаго квасу.
Зеленой петрушки и укропа, соли.

36) **Супъ изъ телячьихъ почекъ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ $2^1/_2$ фунтовъ говядины съ кореньями и пряностями, процѣдить.

Нашинковать 1—2 луковицы, поджарить въ кастрюлѣ, на легкомъ огнѣ, съ 1 ложкою масла; 2 телячьи почки нарѣзать ломтиками, вымыть, положить въ поджаренное съ лукомъ масло, накрыть крышкою, поджарить, осыпать 1 ложкою муки, развести бульономъ, влить немного огуречнаго разсола, положить очищенные отъ кожицы, мелко нарѣзанные 2 соленые огурца, маринованныхъ грибковъ, маринованныхъ вишень, оливокъ, нарѣзанныхъ корнишоновъ, вскипятить, положить соли, перца, зеленой петрушки.

Выдать: $2^1/_2$ фун. говядины, 1 морковь.
1 петрушку, $^1/_2$ селлерея, 1 порей.
1—3 лук. 10—15 з. англ. перца.
2 телячьи почки, 1 ложку масла.
1 ложку муки, 2 соленые огурца.
Огуречнаго разсолу.
6—8 маринованныхъ грибковъ.
2 ложки маринованныхъ вишень.
10 оливокъ, 6—8 корнишоновъ.
Зеленой петрушки и укропа.

37) **Супъ разсольникъ съ почкою.** Взять воловью почку, снять съ нея пленку, вымочить въ холодной водѣ, нѣсколькъ разъ ее перемѣняя, опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето, обмыть холодною водою. Вскипятить другой кипятокъ, опустить почку, вскипятить, вынуть, перемыть въ холодной водѣ.

Между тѣмъ изъ 1—2 ф. говядины сварить бѣлый бульонъ, вскипятить, какъ обыкновенно, 3 раза, снять накипь, опустить въ него почку, букетъ зелени, обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ, кожицу и сердцевину вымытыхъ соленыхъ огурцовъ.

Очищенные же отъ кожицы точеные коренья обдать кипяткомъ, слить его, положить $^1/_2$ ложки масла, со стаканъ жирнаго, процѣженнаго бульона, накрыть крышкою, тушить на краю плиты или въ духовой печи. Когда коренья на половину будутъ готовы, положить къ нимъ точеный картофель, накрыть снова крышкою, дотушить до мягкости. $^1/_3$ стак. перловой крупы перемыть, налить холодной водой, чтобы покрыло, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить холодной водой. Соленые же огурцы, очищенные отъ кожицы и сердцевины разрѣзать каждый вдоль на 4 части; затѣмъ эту мякоть нарѣзать косячками, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, обдать холодною водою.

Разсолъ отъ огурцовъ процѣдить, вскипятить; ложку муки разведенную $^1/_2$ стак., холодной воды, развести частью огуречнаго разсола, вскипятить, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, прибавить по вкусу огуречнаго вскипяченнаго уже разсола, вскипятить нѣсколько разъ, положить въ него все приготовленное, т. е. поперегъ волоконъ, тонкими ломтиками, нарѣзанную почку, перловую крупу,

огурцы, коренья съ картофелемъ и сметану, вскипятить. Въ миску всыпать зеленаго укропу, за неимѣніемъ почекъ можно положить небольшими кусочками нарѣзанную говядину, изъ супа. Въ такомъ случаѣ надо употребить на бульонъ, болѣе говядины.

Выдать: 1½—3 ф. говядины.
1 воловью почку.
1 фун. т. е. 6—8 соленыхъ огурцовъ средней величины.
Огуречнаго разсолу.
Букетъ зелени.
Кожицу отъ огурцовъ.
Печеную луковицу.
¾ ф. основныхъ кореньевъ.
Шт. 6 крупнаго картофеля.
½ ложки масла и ложку муки.
⅓ стак. перловыхъ крупъ.
½—1½ стак. сметаны.
Зеленаго укропа.

38) **Разсольникъ съ гусиными потрохами.** Приготовляется также, какъ № 37, но только кладется вмѣсто почекъ, гусиная потроха, которую надо опалить, перемыть въ холодной водѣ и разрѣзать: шейку на 4 части, пупокъ на 2, въ продольномъ направленіи; головку оставить цѣльною, положить и первые два сустава лапокъ и крылышекъ. Сварить ихъ отдѣльно съ кореньями и пряностями, процѣдить, соединить съ бѣлымъ бульономъ изъ говядины.

Выдать: 1—1½ ф. говядины.
Потроху отъ одного гуся.
6 огурцовъ т. е. фунтъ.
Огуречнаго разсолу.
Кожицу отъ соленыхъ огурцовъ.
Букетъ зелени.
Печеную луковицу.
¾ ф. основныхъ кореньевъ.
Шт. 6 картофеля крупнаго.
½ ложки масла, ½ стак. муки.
⅓ стак. перловыхъ крупъ.
5 зер. простаго перца, 1—2 шт. лавр. листу.
½—1½ стак. сметаны.
Зеленаго укропу.

39) **Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 1—2 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить, остудить. Въ холодный бульонъ опустить 2 фунта рыбы: щуку, окуня, лина или судака, сварить. Взять 1 фунтъ жирной говядины, кореньевъ всѣхъ понемногу, поджарить все это до красна. Когда будетъ готово, положить ½ стак. муки, размѣшанной съ ½ ложкою масла, развести рыбнымъ бульономъ, поставить на плиту, пусть кипитъ, постоянно мѣшая съ ½ часа. Процѣдить сквозь салфетку, поставить на плиту, чтобы супъ былъ горячій. Подавая, всыпать въ суповую миску зеленой петрушки и укропу, мушкатнаго орѣху и опустить ломтиками нарѣзанную, отваренную, рыбную кнель изъ фунта рыбы № 229.

Выдать: 1—2 ф. говядины, 2 ф. рыбы.
2 моркови, 1 петрушку.
1 порей, ½ селлерея, 1—2 луковицы.
10—15 зер. англ. перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
½ стак. муки, мушкатнаго орѣху.
Зеленой петрушки и укропа.
Выдать отдѣльно на фаршъ № 183.
1 фунтъ рыбы и проч.

Щи.

Примѣчаніе. 1) Всѣ щи варятся одинаково въ слѣд. отношеніи: сварить бѣлый бульонъ, т. е. безъ поджаренныхъ кореньевъ, положивъ только мясо, соль, букетъ изъ зелени: петрушки, селлерея и обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ, процѣдить. Точенные же коренья: рѣпу, морковь, селлерей и луковицу, всего 1 ф. сварить отдѣльно въ процѣженномъ бульонѣ, положить ихъ передъ отпускомъ въ суповую миску.

2) На щи, говядину берутъ пожирнѣе отъ грудинки, огузка тонкаго или толстаго края, отъ завитка и не кладутъ телячьихъ костей.

3) Щи заправляютъ всегда готовою поджаренною мукою № 390 или каждый разъ поджарить ее въ маслѣ или въ бульонномъ жирѣ, беря на ½ ложки масла двѣ ложки муки, развести стакановъ бульона, размѣшать, прокипятить, влить въ общій, процѣженный бульонъ, вскипятить.

4) Обыкновенно во щахъ подаютъ кусками нарѣзанное мясо, или поджаренные кусками нарѣзанные, сосиски, или кусочки ветчины, или фрикадельки.

5) Часть сметаны надо разъ вскипятить со щами, остальную можно подать сырою, отдѣльно.

6) Для кислыхъ щей, вмѣсто сметаны, можно брать сливки.

7) Ко щамъ и борщу вообще подаются: сметана, крутая гречневая каша отъ № 378 до 381; крутоны изъ смоленскихъ и гречневыхъ крупъ отъ № 383 до № 385; блинчатые пирожки отъ № 359 до № 362; блинчатый каравай № 363; пирожки въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ № 349; шпекъ-кухенъ №№ 344, 345; ватрушки съ творогомъ № 358; пирожки изъ вермишели № 367; крутоны изъ лапши № 377; пирожки изъ итал. макароновъ № 375; пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ № 354; пышки или пончки съ мяснымъ фаршемъ № 351. Мозги, подаваемые въ раковинахъ № 370, крокеты изъ крутыхъ яицъ № 290 и пр. дрожжевые пирожки.

40) **Щи зеленыя изъ молодой крапивы.** Сварить бѣлый бульонъ съ обрѣзками кореньевъ и пучкомъ зелени, процѣдить. Сварить отдѣльно въ бульонѣ точеные коренья. Взять 2 фун. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза два, но не подъ крышкой, откинуть на сито, обдать холодной водой, отжать до суха, снова перебрать, мелко изрубить.

Между тѣмъ взять ложку масла, по желанію поджарить въ немъ слегка мелко изрубленную луковицу, всыпать изрубленную крапиву, поджарить ее, мѣшая лопаточкою, чтобы не подгорѣло, прибавить немного сваренаго щавеля и сливочнаго масла, накрыть крышкой, дать постоять на краю плиты; положить поджаренную въ маслѣ муку. За $^1/_2$ часа до отпуска развести бульономъ, прокипятить, положить немного сметаны, порціями нарѣзанное мясо, или сосиски, разъ вскипятить, перелить въ суповую миску, на положенные въ нее, точеные, сваренные отдѣльно коренья, зеленую петрушку и укропъ.

Выдать: 2 ф. говядины.
$^1/_2$ ф. ветчины или сосиски.
Коренья, луковицу, пучекъ зелени.
2 ложки муки, 1 ложку масла.
2 ф. молодой крапивы.
$^1/_2$—1 стак. сметаны.
$^1/_4$ ф. щавелю.
(5—10 зер. англ. перцу 1—2 шт. лавр. листа).
Зеленой петрушки и укропа.

Подается отдѣльно сметана, крутыя или фаршированныя яйца, гренки изъ гречневыхъ крупъ или изъ смоленской каши, ватрушки съ творогомъ, блинчатые пирожки, слоеные съ мозгами, говядиною и пр.

41) **Щи изъ зеленой разсады.** Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ жирной говядины съ 1 луковицею, съ пучкомъ зелени, съ обрѣзками кореньевъ, процѣдить. 2 фунта свѣжей разсады очистить отъ стебельковъ, перемыть, сложить по нѣсколько листочковъ вмѣстѣ, мелко нашинковать, положить въ чашку, обдать крутымъ, соленымъ кипяткомъ, накрыть и дать постоять съ $^1/_4$ часа, потомъ откинуть на рѣшето, отжать воду, опустить въ кипящій бульонъ. Ложку муки поджарить въ маслѣ, развести бульономъ, прокипятить, влить во щи, вскипятить. Подавать со сметаною.

Выдать: 2—3 фунта говядины или 2 ф. гов. и $^1/_4$ фунта ветчины.
(2 луковицы).
Укропу 1 лотъ или болѣе (т. е. цѣлую горсть), 10—12 зер. англ. перца.
2 фунта крапивы.
$^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки.
Зеленой петрушки и укропа.
Сметаны $^1/_2$—1 стакана.
6 яицъ или 1 фунтъ свиныхъ сосисокъ. Или пирожки.

42) **Щи изъ кислой капусты.** Сварить бѣлый бульонъ изъ двухъ трехъ фунтовъ жирной говядины отъ толстаго края, огузка или грудинки, или изъ 2 фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины съ сушоными грибами и пряностями, процѣдить. 3 стакана кислой капусты выжать, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето,

изрубить, поджарить до мягкости съ 1 ложкою масла, но лучше сала, см. № 2294, съ 1 мелко изрубленною луковицею, 2 ложками муки и толченымъ простымъ перцомъ, залить бульономъ, сварить до мягкости. Когда мясо и капуста будутъ совершенно готовы, можно положить съ $^1/_2$ стакана сметаны или сливокъ, разъ вскипятить. Подавать съ уварившеюся нарѣзанною ветчиною или говядиною. Многимъ нравится болѣе рубленная, чѣмъ шинкованная капуста.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины.
3—4 сушоные грибка, (2 лук.).
5—10 зер. англ. перца.
1—2 шт. лаврового листа.
3 ст. кислой кап., т. е. $1^1/_2$ ф.
$1^1/_2$ ложки масла.
(5 веренъ простаго перца).
1 ложку муки.
$^1/_2$ или $1^1/_2$ стакана сметаны.

Подаются къ этимъ щамъ сметана, сосиски жареныя, жареная, крутая, гречневая каша № 371, или блинчатые пирожки, или пирожки отъ № 359 до № 362.

43. Кислыя щи изъ свѣжей капусты. 2—3 фунта говядины вымыть, положить въ горшокъ, налить водою, варить, снимая чаще накипь, положивъ туда же 1 луковицу, лаврового листу и перцу, процѣдить. 10 кислыхъ, маленькихъ, лѣсныхъ яблокъ налить водою и варить отдѣльно, пока не разварятся. Небольшой кочанъ капусты очистить, мелко нашинковать, вытереть съ солью, выжать, положить въ процѣженный бульонъ съ говядиною, дать хорошенько прокипѣть. Потомъ влить, по вкусу, квасъ отъ разварившихся яблокъ. Незадолго передъ обѣдомъ взять масла, распустить въ кастрюлѣ, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить, но не докрасна, потомъ всыпать ложки 2 муки, размѣшавъ хорошенько, поправить щи, вскипятить нѣсколько разъ. Въ эти щи можно также положить сметаны, разъ вскипятить.

Выдать: $2^1/_2$—3 фунта говядины.
2 луковицы, 1 кочанъ капусты.
5—10 зер. англ. перца.
1—2 шт. лаврового листа.
10 яблокъ лѣсныхъ.
$^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки.
$^1/_2$—1 стак. сметаны.

44. Кислыя щи. Сварить бѣлый бульонъ, безъ соли изъ одной говядины отъ грудинки или съ прибавленіемъ ветчины, процѣдить. $1^1/_2$ фун. кислой шинкованной, но вкуснѣе рубленой капусты выжать. Капуста бываетъ иногда такъ кисла, что передъ употребленіемъ необходимо ее перемыть въ двухъ холодныхъ или въ одной теплой водѣ. Сокъ приберечь. Капусту затѣмъ обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето. Распустить $^1/_2$ ложки масла, положить 1 мелко нашинкованную луковицу и изрубленную капусту, мѣшая поджарить. Ложку поджаренной муки развести 1 стаканомъ отвара изъ 2—3 суш. грибковъ, развести до гладкости, влить въ капусту, налить процѣженнымъ бульономъ, кипятить впродолженіи часа на легкомъ огнѣ. Если щи окажутся не кислыми, подлить оставленнаго сока, и $1^1/_2$ стак. сметаны, вскипятить, подать съ развариною говядиною и нарѣзанною ветчиною.

Сметану можно подать и отдѣльно, а также гречневую кашу, или гренки изъ каши, или блинчатый каравай.

Выдать: 3 ф. говяд. или 2 ф. говядины и 1 ф. ветчины.
2—3 грибка, ложку муки.
1 лук., 5—10 зер. англ. перцу.
1—2 шт. лавр. листа.
3 стак. кислой капусты, 2—3 грибка.
Ложку масла.
$^1/_2$—1 стак. сметаны.

45. Щи зеленыя изъ одного щавеля или пополамъ со шпинатомъ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2-3 ф. говядины съ 2 луковицами, для вкуса можно прибавить кусочекъ кожи отъ копченой ветчины, процѣдить.—Взять $1\ ^1/_2$ ф. совершенно молодого щавеля, если же состарился и сдѣлался кислѣе, то взять его пополамъ со шпинатомъ, въ различной мѣрѣ, смотря по личному вкусу, т. е. взять

или 1 1/2 ф. одного щавеля или 3/4 ф. щавеля и 3/4 ф. шпината, или 1/2 ф. щавеля и 1 ф. шпината.

Перебравъ щавель, вымыть его, выжать, мелко изрубить, переложить съ сокомъ въ кастрюльку, положить 1/2 ложки сливочнаго масла, потушить его въ собственномъ соку, можно протереть сквозь сито.

Если прибавляется шпинатъ, что во всякомъ случаѣ лучше, то взявъ его 3/4 или 1 фунтъ, перебрать, промыть, нѣсколько разъ перемѣняя воду, залить крутымъ, соленымъ кипяткомъ съ 1/4 чайной ложечки соды, сварить въ открытой кастрюлькѣ, откинуть, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, протереть сквозь сито, смѣшать со щавелемъ, поджарить въ ложкѣ сливочнаго масла съ 1/2 ложкою муки, влить съ 1/4 стак сметаны. За четверть часа до отпуска развести процѣженнымъ бульономъ, положить нарѣзанную говядину и ветчину, не накрывая крышкой, дать нѣсколько разъ вскипѣть.

Выдать: 2—3 ф. говядины.
1/2 ф. ветчины или кусокъ кожицы копч. ветч.
2 луковицы, букетъ зелени.
1 1/2 ф. щавеля со шпинатомъ.
Ложку сливочн. масла.
1/2 ложки муки.
1/2 ст. сметаны.
(1—2 сушеныхъ грибка)
Можно подать еще 1/2 стак. сметаны.

Подаются къ нимъ: крутая гречневая каша, крутоны изъ гречневой или смоленской каши, крутыя яйца, фарш. яйца, пирожки изъ всѣхъ сортовъ тѣста, блинчатые пирожки, пышки, блинчатый пирогъ, ватрушки съ творогомъ, фаршъ въ раковинахъ.

46. Щи изъ маринованнаго щавеля. Сварить бѣлый бульонъ изъ говядины, 2 печон. луковицъ и грибовъ, процѣдить; положить 1/2 стакана маринованнаго щавеля № 2604, сметану, но лучше сливки, размѣшанныя съ 2 ложками муки, вскипятить, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать 2 1/2—3 ф. говядины, 2 луковицы.
1/2 стакана маринованнаго щавеля,
1 или 2 стакана сметаны.
3—4 сушеные грибка.

47. Щи лѣнивыя изъ свѣжей капусты. Сварить бѣлый бульонъ, т.е. безъ поджаренныхъ кореньевъ, а только изъ 2-3 ф. говядины отъ грудинки или огузка, 2 ложечекъ соли, букета зелени селлерея и петрушки и изъ обрѣзковъ кореньевъ, предназначеныхъ подать во щахъ. Кочанъ капусты отдѣлить отъ кочерыжки такъ, чтобы самой капусты было 1 1/2 ф. Опустить на полчаса въ холодную, соленую воду.

Нашинковать мелко 1 луковицу, подрумянить ее въ маслѣ или въ бульономъ жиру, въ кастрюлькѣ средней величины. Капусту раздѣлить на 6—8 частей, опустить ее въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, переложить къ луку, налить процѣженнымъ бульономъ, чтобы едва покрыло, варить ее на краю плиты или въ духовой печи.

Когда на половину будетъ готова, положить къ ней отточенные и въ кипяткѣ разъ вскипяченные коренья.—Между тѣмъ общій бульонъ процѣдить. Муку поджарить съ масломъ или съ бульоннымъ жиромъ, развести стаканомъ бульона, размѣшать, прокипятить, процѣдить въ бульонъ, положить въ него сваренную капусту съ кореньями, досолить по вкусу и дать довариться, плотно прикрывъ кастрюлю крышкою.—Въ суповую миску всыпать зеленаго укропу и немножко перцу, положить кусками разрѣзанную говядину, влить щи, подавать.

Выдать: 2—3 ф. говядины.
Букетъ зелени петрушки и селлерея, одну луковицу.
1 рѣпу, 2 моркови
1/2 селлерея.
1 1/2 ф. капусты.
3/4 стак. муки.
Ложку масла или бульон. жира.
1/2—1 стак. сметаны.
Простаго перцу 5 — 6 зер.
Лавр. листу 1—2 шт.
(Пюре томатъ).
Зеленаго укропу.

Для разнообразія можно класть во щи 2—3 помидора, которые вымыть, разрѣзать, вынуть зернушки, нарѣзать мелко, потушить въ маслѣ, налить бульономъ и протереть.

Ко щамъ подастся гречневая крутая каша или крутоны поджаренной, гречневой или смоленской каши, или блинчатый каравай, или блинчатые пирожки.

Борщъ.

Примѣчаніе. Всѣ борщи варятся одинаково въ слѣд. отношеніи: берутъ говядины отъ грудинки, огузка, отъ толстаго или тонкаго края, отъ завитка и не кладутъ телячьихъ костей; варятъ бѣлый бульонъ, кладутъ коренья, англійскій перецъ, лавр. листъ и квасъ, который приготовляется разными манерами, а именно:

48) **Квасъ для борща.** 1) Употребляется квасъ отъ моченой свеклы, см. часть II. № 3975.

2) Берутъ 1/2 фун. самаго простаго, чернаго, солдатскаго хлѣба и 1/2 фун. кислаго, чернаго хлѣба побѣлѣе. Нарѣзать кусками, залить 3 бутылками тепленькой, кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной, ломтиками нарѣзанной, сырой свеклы, дать постоять два дня, днемъ на солнце, а ночью въ лѣтней, духовой печи, чаще мѣшая. На третій день квасъ готовъ и, варя борщъ, употребить всѣ 15 стакановъ этого кваса, если будетъ пріятной кислоты, если же будетъ слишкомъ киселъ, то разбавить кипяченой водой.

3) Квасъ трет. ман. Очищенную свеклу натереть на теркѣ, залить кипяченой водой, поставить въ теплое мѣсто на 3—4 дня, процѣдить.

Примѣчаніе. Ко всякому роду борща подаются тоже поджаренные сосиски, каши и крутоны, какіе указаны въ примѣчаніи о щахъ.

49) **Борщъ малороссійскій.** Сварить бульонъ № 1, изъ 2—3 ф. говядины отъ грудинки, отъ тонкаго или толстаго края или завитка, но лучше всего пополамъ со свѣжею свининою, налить 15 стакановъ не воды, а процѣженнаго вышеприготовленнаго кваса, если онъ будетъ пріятной кислоты, если же будетъ киселъ, то развести кипяченною водою и тогда уже взять его 15 стакановъ.—Вскипятить его съ мясомъ, снять накипь, опустить пучекъ связанныхъ, между собою основныхъ кореньевъ, букетъ зелени, 6—8 листочковъ свѣжаго свекольника и зеленаго луку отъ одной луковицы, положить еще 2 луковицы, англ. перцу, лавр. листу, сварить, процѣдить.

Между тѣмъ 1/2 ф. кислой капусты выжать, обдать кипяткомъ, выжать.

1 ф. красной свеклы испечь, очистить, нашинковать. 2—3 помидора, вычистивъ сѣмячки, нарѣзать ломтиками и 1/4 стак. бѣлыхъ бобовъ отварить въ бульонѣ отдѣльно. За 1 1/2 ч. до отпуска, положить въ процѣженный бульонъ, ветчины, шпеку, капусту, сварить ее. За 1/2 часа положить, помидоры, бобы, нѣсколько картофелекъ, 1/2 стак. муки, размѣшанной съ 1/2 стак. остывшаго бульона, прокипятить, влить 1/2 стак. сметаны, опустить разрѣзанную на порціи грудинку, можно прибавить куски жареной утки, подлить по вкусу квасу, добавить соли, вскипятить. Въ суповую миску можно влить сокъ натертой красной свеклы, сокъ сырой или разъ вскипяченный, нѣкоторые кладутъ и самую натертую сырую свеклу, зеленаго укропу, залить кипящимъ борщомъ. Подавать къ нему ватрушки съ творогомъ № 358, мясныя пышки № 353, или пышки съ грибами, или съ говядиной № 351, 352 или крутоны изъ гречневыхъ крупъ и пр.

Выдать. 3 фун. разнаго мяса говядины свинины, ветчины, сосисокъ. Пучекъ основныхъ кореньевъ. Пучекъ зелени съ зеленымъ лукомъ и свекольникомъ. 1/2 ф. кислой или свѣж. капусты, 1 ф. свеклы. Квасъ. 1/2 стак. муки. 1/2 стак. сметаны. 5 — 10 англ. перцу, 1 — 2 лавр. листа. 2—3 шт. помидоровъ. 1/4 стак. бобовъ и 6 шт. картофеля. Укропъ.

Вмѣсто муки можно взять 1/2 ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и 1/2 ложки селлерея, кусокъ свѣжаго свинаго сала, величиною въ полъ куринаго яица и 1/4 истакана пшена, все это истолочь, подправить борщъ.

50. **Борщъ польскій.** Вскипятить бѣлый бульонъ изъ 2 1/2 ф. говядины, съ прибавленіемъ кваса (см. прим.), снять пѣну, положить разъ въ водѣ вскипяченую, копченую грудинку, букетъ зелени, соль, сушеныхъ грибовъ, сварить, процѣдить.

Между тѣмъ обмыть свеклу, не очищая ее залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкою. Когда станетъ мягкою, очистить отъ кожицы, мелко нашинковать. Раскалить въ кастрюлѣ бульонный жиръ, слегка поджарить въ немъ нашинкованный лукъ, всыпать свеклу, слегка поджарить ее, постоянно мѣшая, всыпать 1/3 стак. муки, размѣшать, налить процѣженымъ бульономъ, положить нарѣзанную на куски копченую грудинку, мелко нашинкованные грибы, или фрикадельки, или поджаренные и нарѣзанные сосиски, свекольный квасъ, сметану, вскипятить. Къ такому борщу подаются ушки № 292, 293 или отдѣльно, или кладутся въ суповую миску, въ которую вливаютъ сырой или разъ вскипяченый свекольный сокъ.

Выдать. 2 ф. говядины.
1/2 ф. грудинки, квасъ № 48
1—2 лавр. листа,
5 — 10 з. англ. перцу.
1 1/2 ф. свеклы, одну шт. оставить для сока.
1/2 стак муки, 2—3 грибка.
1/2 стак. сметаны, луковицу.

Къ такому борщу подаются также крутоны изъ гречневыхъ кашъ, блинчатые пирожки или блинчатый каравай, ватрушки, пышки и пр.

51. **Борщъ обыкновенный.** Варится изъ говядины, какъ и малороссійскій, но только безъ картофеля, бобовъ, помидоровъ, пшена и свинаго сала.

52) **Борщъ другимъ манеромъ.** Взять 5 штукъ круглой свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать только масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее уксусомъ, 2—3 столовыми ложками, жарить, мѣшая; посыпать ее мукою 1/3 стакана, размѣшать, жарить, слегка подливая по ложкѣ бульона, пока свекла не будетъ почти готова. Между тѣмъ сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ говядины и пряностей, опустить въ него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдѣльно сметану.

53) **Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.** Сварить бѣлый бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 1—2 фунтовъ говядины и 1 фунта свѣжей, молодой свинины отъ тонкаго края съ 2 луковицами и пряностями, процѣдить.

Испечь хорошую, красную свеклу, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить французскаго бѣлаго вина или сотерна, положить мелко нарѣзанную, свареную свинину, укропъ, развести горячимъ, процѣженнымъ бульономъ, положивъ, предварительно, въ суповую миску 1/2 стак. сока изъ свѣжей, натертой, процѣженной и разъ вскипяченой свеклы.

Выдать: 1—2 ф. говяд., 1 ф. свинины.
1 1/2 фун. свеклы (2 луковицы).
1—2 шт. лавроваго листа.
5—10 зер. англ. перца, 1/2 лимона.
1—1 1/2 стак. франц. вина или сотерна.
Зеленой петрушки и укропа.

54) **Борщъ изъ селлерея.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины, (прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины), процѣдить.

Взять 1 фунтъ самыхъ листьевъ селлерея, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето, мелко изрубить. Масло и 1/3 стак. муки слегка поджарить, положить туда же селлерей, поджарить, развести сметаною, потомъ процѣженнымъ бульономъ, вскипятить мѣшая. Подавая, всыпать 2 листочка селлерея, мелко изрубленнаго и укропа.

Выдать: 2—3 ф. говядины (1 луковицу).
5—6 зеренъ англ. перца.
(1 фунтъ копченой ветчины).
(1—2 шт. лавр. листа), 1 ф. селлерея.
1/2 ложки масла, 1/2 стакана муки.
1/2 или 1 стак. сметаны, укропъ.

55) **Борщъ со свѣжими грибами.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и пряностей, процѣдить. За часъ передъ обѣдомъ взять полную тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ: бѣлыхъ, маслянниковъ, рыжиковъ или груздей, но только не волнушекъ. Обдать ихъ кипяткомъ, поджарить въ маслѣ съ лукомъ, обсыпавъ ложкою муки, налить бульономъ, положить штукъ 6—9 картофеля, сварить, положить горсть искрошеннаго зеленаго луку, посолить, прибавить сметаны или сливокъ, прокипятить, вылить въ миску, подавать, всыпавъ зелени и простаго перца.

Выдать: 3 фун. говядины, кореньевъ.
Тарелку свѣжихъ грибовъ.
6—9 шт. карт., горсть зел. луку
1—2 ложки масла, 1 ложку муки.
1/2—1 стак. сметаны или сливокъ.
1—2 луковицы, зелени, простаго перцу.

56) **Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.** 3 бычачьи хвоста, за сутки намочить въ холодную воду, мѣняя ее, какъ можно чаще, затѣмъ опустить ихъ въ теплую уже воду, вскипятить разъ другой, перемыть въ холодной водѣ, опустить въ бульонъ изъ вчерашнихъ оставшихся костей, прибавивъ кореньевъ, пучекъ зелени и съ 1/2 стак. крѣпкой мадеры. Накрывъ кастрюлю бумагою, варить не меньше 4 — 5 часовъ, подливая бульона, чтобы хвосты были постоянно покрытыми.

Между тѣмъ приготовить красный бульонъ № 4 или 5 изъ поджаренной говядины и кореньевъ, процѣдить. Влить въ него бульонъ изъ хвостовъ, очистить оттяжкою. Хвосты же держать пока на краю плиты, покрытыми бумагою и крышкою.

Готовый бульонъ заправить или стаканомъ крупичатой муки съ ложкою масла или 1/2 стак. картофельной муки разведенной 1/2 стак. мадеры, влить въ кипящій бульонъ, мѣшая лопаточкой, прокипятить.

Между тѣмъ взять 2 моркови и 2 селлерея, очистивъ, нарѣзать ихъ ломтиками, опустить въ кипяткокъ, разъ вскипятить, слить его, положить 1/4 ложки масла, прибавить процѣженнаго бульона, чтобы едва покрыло, закрыть крышкою, тушить до мягкости, подливая по ложкѣ бульона. Когда будутъ мягки, переложить въ сотейникъ, полить бульоннымъ жиромъ, скропить мадерою или малагою, посыпать слегка сахаромъ, не закрывая крышкою, поставить въ духовую печь, по чаще потряхивать, чтобы ровно подрумянилось. Когда эти коренья покроются сверху блестящею пленкою, вынуть ихъ, опустить въ суповую миску.

Въ тоже время приготовить кнель изъ филеевъ сырой курицы №№ 227, 228, поджарить ихъ до красна въ 1/8 ф. масла.

1/2 ф. сладкаго мяса (телятины), 12—20 шт. отдѣльно отваренныхъ гребешковъ, 15 шт. шампиньоновъ, 1/4 фун. перебраннаго щавеля, 1/2 стак. томатовъ, все это опустить въ бульонъ, вскипятить, прибавить по вкусу соли, подавать.

Пропорція на 12 человѣкъ.

Выдать: 3 бычачьи хвоста, пучекъ зелени.
3/4 ф. кореньевъ: моркови, петрушки, селлерея, порея, пастернака; 1 ломтикъ лимона.
1/2 стак. мадеры. или малаги.
На красный бульонъ:
5—6 фун. говядины.
3/4 ф. основ. кореньевъ
2 луковицы.
На оттяжку: 1 фун. говядины.
1 ст. муки и ложку масла.
Или 1/2 стак. мадеры и
1/2 стак. картоф. муки.
2 моркови и 2 селлерея.
1/4 ложки масла.
На кнель:
Филеи курицы, 1/2 франц. булки.
1 яйцо, соли, ложку масла, поджарить кнель.
1/2 фун. сладкаго мяса,
12—20 штукъ гребешковъ
15 штукъ шампиньоновъ.
1/2 стакана томатовъ.
(1/4 фунта щавеля).

57) **Супъ а-ля-тортю.** Этотъ супъ приготовляется изъ краснаго бульона № 4 или 5. Онъ долженъ быть крѣпокъ и сваренъ изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса, а по крайней мѣрѣ изъ 3 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, 1 телячьей головки, $^1/_2$ курицы и разныхъ кореньевъ. Сваривъ этотъ красный бульонъ, какъ слѣдуетъ, снять сверху жиръ, процѣдить сквозь салфетку.

$^1/_8$ фунта свѣжаго масла распустить въ кастрюлѣ, положить 1, мелко нарѣзанную петрушку, 5—6 штукъ гвоздики, 5—10 зеренъ англійскаго, крупно истолченнаго перца, поджарить все на легкомъ огнѣ, всыпать потомъ $^2/_3$ стакана пшеничной муки, размѣшать, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, развести всѣмъ бульономъ, положить въ него аморетки, фаршированныя оливки, ровными ломтиками нарѣзанное мясо отъ головки телячьей, немного трюфелей, въ мадерѣ вскипяченныхъ, и шампиньоновъ, если есть; вскипятить еще разъ, вливая $^1/_2$—1 стакана мадеры или французскаго вина, и наконецъ положить ломтики лимона, безъ зеренъ, соли и не очень мелко истолченнаго, простаго перца, смотря по вкусу.

Выдать: 2 фунта говядины.
1 телячью гол., вѣс. до $5^1/_2$ ф.
1 фун. телятины, $^1/_2$ курицы.
2 моркови, 1 пор., 1 петрушку.
1 пастернакъ, 1 селлерей.
(5—10 зеренъ англ. перца).
(1—2 шт. лавр. листа), $^1/_8$ ф. масла.
5—6 шт. гвоздики, $^1/_2$ лимона.
$^1/_2$—1 ст. мадеры или французск. вина; а на мужскомъ столѣ прибавить 1 рюмку рома, 1 рюмку коньяку.
4—5 трюфелей, аморетки.
5—6 шт. шампиньоновъ, если очень маленькіе, то 10 шт.
Фаршированныя оливки № 235.
Простаго перцу.

На простой, домашній обѣдъ можно сварить красный супъ изъ 1—2 фунтовъ говядины и 1 головки телячьей, которую очистить хорошенько; снять съ нея все мясо и уши въ супъ. Кости же изрубить мелко, прибавить 1 фунтъ говядины, жареныя кости отъ дичи, индѣйки и пр., кореньевъ, пряностей, уксусу, налить водою, уварить до $3^1/_2$ стак., употребить на ланспикъ для заливнаго или майонеза.

Изъ оставшихся мозговъ приготовить круглые, слоеные пирожки № 222 или № 237.

58) **Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками.** Сварить бульонъ изъ 3-хъ фунтовой курицы (если же маленькія курицы, то изъ двухъ, прибавивъ съ фунтъ говяжьихъ костей). Съ курицы снять предварительно полъ филея, сдѣлать изъ него фаршъ, а именно: изрубить и истолочь эту грудинку, положить пол-ложки масла, немного соли, мушкатнаго орѣху, $^1/_8$ рюмки рейнскаго вина, одно яйцо и немного муки такъ, чтобы масса не была слишкомъ жидка. Выбрать штукъ 18 или 24 крупныхъ сморчковъ, вымыть ихъ хорошенько, отрѣзать корешки, и гдѣ только возможно вкладывать въ сморчки этого фарша, — потомъ сварить ихъ до готовности въ отдѣльной кастрюлечкѣ, въ куриномъ бульонѣ. Общій бульонъ процѣдить, можно подправить его масломъ съ мукою, прокипятить, влить $^1/_8$ стакана сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, процѣдить въ суповую миску, куда положить нафаршированные сморчки.

Выдать: 1 большую курицу.
Съ фунтъ говяжьихъ костей.
$^1/_2$ морк. $^1/_2$ селл., $^1/_2$ петрушки.
Укропъ и зеленой петрушки.
1 ложку сливочнаго масла.
$^1/_8$ рюмки рейнскаго вина, 1 яйцо.
Ложки 2 муки, 1 ложку масла.
18—24 штукъ сморчковъ,
$^1/_2$ стакана сливокъ и 2 желтка.
Мушкатнаго орѣху.

59) **Селянка мясная.** Приготовить, бѣлый бульонъ изъ 1 или 2 фунтовъ говядины, съ кореньями, перцомъ и лавровымъ листомъ, процѣдить и, когда бульонъ будетъ готовъ, положить въ него тарелку небольшими кусочками нарѣзаннаго раз-

наго мяса, какъ-то: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисокъ, всего понемногу. 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ свѣжаго масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульономъ, положить два соленые, очищенные, кусочками нарѣзанные огурца, 12 оливокъ, 6—12 шампиньоновъ, 6—12 маринованныхъ рыжиковъ; 6—12 соленыхъ груздей, обдавъ ихъ разъ кипяткомъ, или свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, рыжиковъ, масляниковъ или груздей, въ такомъ случаѣ ихъ надо очистить, обдать кипяткомъ и сварить отдѣльно, снимая накипь; влить 1—2 стакана огуречнаго разсола. Кладутъ и обданную кипяткомъ свѣжую капусту. Когда же все будетъ готово, положить все это въ общій бульонъ къ разнымъ сортамъ мяса, прибавить отъ 1/2 до 1 стакана сметаны или густыхъ сливокъ, разъ вскипятить, подавая всыпать въ суповую миску мелкаго укропу и зеленой петрушки, а кто любитъ хорошую горсть мелко накрошеннаго зеленаго луку.

Выдать: Отъ 1 до 3 фун. говядины.
Разнаго мяса не полную тарел.
Кореньевъ, луковицу.
Пряностей, лож. масла, лож. муки.
Неполную тарелку разныхъ свѣжихъ или марин. грибовъ.
12 оливокъ, 2 соленыхъ огурца.
1—2 стакана огуречнаго разсола.
1/4 кочешка свѣжей капусты.
1/2—1 стак. свѣжей сметаны или сливокъ.
Укропу, зел. петрушки и зел. луку.

60) **Супъ кровяной изъ гуся.** Сварить супъ изъ гусиныхъ потроховъ, положивъ 2 луковицы, 10 зеренъ простаго перца, 1—2 шт. лавроваго листа, влить свекольнаго разсола стакана 2, варить пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто разсола положить сушеныхъ грушъ и сушеныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять кровь отъ цѣлаго гуся, растереть ее въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго хлѣба, развести, мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь дурхшлагъ, поставить на плиту, подогрѣть безпрестанно мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Къ супу изъ гуся подается гусиная шейка, фаршированная слѣдующимъ манеромъ: вынуть изъ шейки кость, оставить одну кожицу; гусиную печонку сварить, взять 1 ложку сыраго гусинаго сала, 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, англійскаго перца, 1/4 луковицы, все это мелко изрубить, прибавить соли, мушкатнаго орѣху, 2 сырыя яйца, размѣшать, нафаршировать шейку, перевязать кожицу съ обоихъ концовъ, опустить въ кипящій, процѣженный бульонъ, сварить, остудить нарѣзать кусочками, опустить въ суповую миску.

Выдать: 1/2 гуся и гусиную кровь.
5 зер. англ. и 5 зер. прост. перц.
1—2 шт. лавр. листа, 2 луковицы.
1 стак. тертаго ржанаго хлѣба.
5—10 сушон. грушъ, 5—10 шт. сушон. или свѣжихъ яблокъ.
Или свекольнаго разсола.
На фаршъ:
Гусиную печенку, 2 яйца.
1 ложку гусинаго сала.
1/2 французской булки.
1/4 луковицы, прост. перцу, 1—2 зерна.
Соли, мушкатнаго орѣху.

61) **Супъ кровяной изъ свинины.** Сварить супъ изъ 3 ф. свинины, лучше всего отъ хребтовой кости, положить 2 луковицы, англійскаго перцу, лавроваго листа, влить свекольнаго разсола стакана 2, варить, пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто разсола положить сушеныхъ грушъ и сушеныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять стакана 1 1/2—2 свиной крови, растереть въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго ржанаго хлѣба, развести мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь дурхшлагъ, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Подать съ 2 отвареннымп и ломтиками нарѣзанными свиными почками.

Выдать: 3 фун. свинины, 2 луковицы.
5—10 зер. англ. перца.
1—3 шт. лавроваго листа.
1½—2 стак. крови.
1 стак. тертаго ржанаго хлѣба.
2 свиныя почки.
10 сушон. грушъ и 10 сушен. яблокъ.
Или 10 свѣжихъ маленькихъ яблокъ.
Или свекольнаго разсола.

62) **Раковый супъ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 2½ фун. говядины и ½ фун. телячьей голяшки, кореньевъ, пряностей и пучка зелени петрушки, селлерея и порея.

30 живыхъ раковъ опустить въ очень соленый кипятокъ съ квасомъ и пучкомъ свѣжаго укропа или со столовую ложкою сушонаго укропа. Варить ¼ часа, пока не сдѣлаются красными, остудить въ этой же самой водѣ, откинуть на рѣшето. Когда остынутъ вычистить, т. е. вынуть шейки, вынуть внутренности, которыя вмѣстѣ съ ножками истолочь.

Внутренность, въ родѣ комочка подъ самыми глазами выбросить. Затѣмъ выскоблить аккуратно ножикомъ мясо и жиръ, кругомъ скорлупокъ и прибавивъ къ нимъ 10 раковыхъ очищенныхъ шеекъ, мелко изрубить, смѣшать съ ⅛ ф. разваренаго риса, положить съ ½ ложки сливочнаго масла, 2—3 зер. англ. перца и и 1—2 зер. простаго, чуть-чуть мушкатнаго орѣху, зеленой рубленой петрушки и укропа, чѣмъ и нафаршировать 30 раковыхъ скорлупокъ.

Вынутую внутренность съ истолченными ножками поджарить мѣшая до красна въ ложкѣ масла, прибавляя по ложкѣ бульона, осыпать ½ ложкою муки, поджарить, положить ½ стакана сметаны, влить часть процѣженнаго бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить, протереть, влить остальной бульонъ положить фаршированныя спинки, протертые основные коренья, вскипятить, опустить 20 раковыхъ шеекъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Въ миску всыпать зеленаго укропу, налить бульономъ, подать отдѣльно еще сметаны.

Выдать: 2½ фун. говядины.
½ фун. телячьихъ костей.
¾ ф. основныхъ кореньевъ.
Квасъ, свѣжій или сушен. укропъ
⅓ стак. риса или перлов. крупы.
Ложку сливочнаго масла.
2—3 зер. англ. и 1—2 зер. прост. перца.
Мушк. орѣху, зел. петрушки и укропа.
Ложку муки ½—1½ стак. сметаны.

Гдѣ раки дороги, тамъ, изъ экономіи можно изъ шеекъ приготовить соусъ, а въ супъ и въ фаршъ не класть ихъ.

63) **Другимъ манеромъ.** Для разнообразія можно въ супѣ подавать отваренный рисъ или перловую крупу, а скорлупки нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: Всѣ очищенныя ножки, половину шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ 3 ложками мелко истолченныхъ сухарей, съ укропомъ, зеленою петрушкою; положить 1—2 сырыя яйца, ½ ложки масла, соли, мушкатнаго орѣху, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками съ ½ стак., чтобы было однакоже довольно густо, начинить этимъ раковыя спинки, опустить въ бульонъ, вскипятить.

Фаршъ этотъ дѣлается также изъ гречневыхъ крупъ или пшена, которое перемыть, обварить сперва кипяткомъ, перемыть въ холодной водѣ, сварить въ маломъ количествѣ воды съ масломъ. Когда остынетъ смѣшать съ яйцомъ, масломъ, нафаршировать раковыя спинки. Выдать 1 стаканъ крупъ, изъ нихъ ½ стакана на фаршъ, а ½ стакана въ супъ.

Въ раковый супъ вливаютъ иногда ¼—½ стакана столоваго, бѣлаго вина.

В.) СУПЫ СЪ ЛЬЕЗОНОМЪ ИЗЪ ЖЕЛТКОВЪ И СЛИВОКЪ.

Примѣчаніе. Эти супы приготовляются также изъ бѣлаго бульона, т. е. безъ поджаренныхъ и даже совсѣмъ безъ кореньевъ, а только изъ говядины и пучка зелени съ

прибавленіемъ печеной луковицы. Передъ отпускомъ брать 2 желтка смѣшанные съ 1/2 стаканомъ сливокъ, развести ихъ 2 стаканами процѣженнаго бульона, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Передъ отпускомъ влить ихъ въ суповую миску, развести остальнымъ, процѣженнымъ бульономъ.

65) **Супъ итальянскій съ макаронами.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины (съ кореньями), процѣдить

1/3 фунта итальянскихъ макаронъ, наломавъ умѣренными кусками, опустить въ посоленый кипятокъ, дать разъ вскипѣть, откинуть сейчасъ же на дурхшлагъ, переложить въ отдѣльную кастрюльку, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ. Въ небольшую кастрюлю взбить 2 желтка, всыпать тертаго сыру пармезану, развести 1/2 стаканомъ густыхъ кипяченыхъ или сырыхъ сливокъ. Передъ самымъ отпускомъ, влить 2 стакана горячаго бульона, безпрестанно мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, процѣдить сквозь сито въ процѣженнымъ бульонъ, положить 1/2 ложки сливочнаго масла, соли, и немного толченаго бѣлаго перца. Переложить въ суповую миску сваренные макароны, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины
(3/4 ф. основныхъ кор. 1 луков.
1/3 ф. итальянскихъ макаронъ.
1/8 ф. пармезана.
1/2 стак. густыхъ сливокъ и 2 желтка.
1/2 ложки сливочнаго масла.
3 зерна бѣлаго перца.

66) **Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 — 3 фунтовъ говядины безъ кореньевъ, процѣдить; взять четыре телячьи ножки, очистить ихъ хорошенько, вымыть, варить ихъ въ водѣ съ солью и непремѣнно съ уксусомъ (съ 1/2 стакана) впродолженіи 3 часовъ. Снять мясо съ костей. Отдѣльно разварить въ бульонѣ 1/4 стак. перловыхъ крупъ. Отварить также отдѣльно 1/8 фунта наломанныхъ итальянскихъ макаронъ. Пол-ложки муки размѣшать съ ложкою масла, развести немного бульономъ, прокипятить, положить разварную перловую крупу, процѣдить и протереть все сквозь сито. Развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ изъ говядины; влить 1/2 стакана сливокъ съ двумя желтками, всыпать сыру пармезану, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Въ суповую миску положить сваренные макароны, мясо съ телячьихъ ножекъ, нарѣзанные ровными кусочками, влить рюмку или двѣ сотерну, всыпать перцу каенъ, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 4 ножки телячьи.
1/4 стак. перловыхъ крупъ.
1 ложку муки и ложку масла.
1/4 фун. итальянск. макаронъ.
1/2 стак. сотерну.
1/2 стак. сливокъ, 2 желтка.
Перецъ каенъ.
1/8 фун. сыру пармезану.

Оставшійся бульонъ отъ ножекъ употребить на ланспикъ.
Къ этому супу подаютъ слоеные пирожки и пирожки въ раковинахъ.

67) **Супъ нѣмецкій со сливками и желтками.** Сварить бѣлый бульонъ, процѣдить; 1/2 стак. муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить; 2 желтка размѣшать съ 1/2 стаканомъ густыхъ сливокъ, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, процѣдить.

Опустить въ суповую миску отдѣльно въ бульонѣ отвареные точеные коренья: морковь, брюкву, а также сваренаго въ бульонѣ и ломтиками нарѣзанную мясную кнель № 226. Бульонъ этотъ процѣдить въ суповую миску. Налить всѣмъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины.
2 моркови, 1 петрушку.
1 порей, 1/4 фунта брюквы.
2 желтка и 1/2 стак. сливокъ.
1/2 стак. муки, 1/8 фунта масла.
На мясную кнель.

68) **Раковый супъ-голстейнскій.** Сварить бѣлый, некрѣпкій бульонъ съ кореньями или безъ нихъ; 1/4 стак. перловыхъ крупъ перемыть, слегка поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, развести частью процѣженнаго бульона, положивъ туда же предварительно обданныхъ кипяткомъ сморчковъ, сварить.

Отдѣльно отварить въ соленомъ кипяткѣ спаржу и цвѣтную капусту, раздѣленную на частички. Нафаршировать свареныя раковыя скорлупки фаршемъ изъ сухарей или булки см. № 63, положивъ въ каждую скорлупку, по одной цѣльной, раковой шейкѣ. Опустить ихъ въ процѣженный бульонъ, сварить, влить туда же бульонъ съ перловою крупою, положить спаржу и цвѣтную капусту, разъ вскипятить, влить льезонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать.

Выдать: 1 1/2 ф. говядины.
1/2 ф. телячьей голяш. (корен.)
1/4 стак. перловой крупы.
1/2 ложки масла, 1/2 ф. спаржи.
Кочешокъ цвѣтной капусты.
15 раковъ, нѣскол. шт. сморчк.
3 ложки сухарей.
Укропъ и зел. петрушки.
1—2 яйца.
1/2 ложки масла, мускат. орѣху.
1/2 стак. молока или сливокъ.
2 желтка.
1/4 стак. сливокъ.

Г) СУПЫ ИЗЪ БѢЛАГО, МЯСНАГО БУЛЬОНА СЪ КРУПОЮ И СМЕТАНОЮ.

69) **Примѣч.** Въ эти супы, изъ бѣлаго бульона, кладется крупы, 1/2 стакана, на 6—8 человѣкъ. Ее разваривaютъ отдѣльно въ процѣженномъ бульонѣ. Передъ отпускомъ кладутъ ее въ миску. Супъ этотъ забѣляется свѣжею сметаною отъ 1/2 до 1 1/2 стакановъ, смотря по желанію. Сметану эту можно разъ вскипятить съ супомъ или подавать ее сырую—отдѣльно, какъ кто любитъ.

Въ эти супы можно совсѣмъ не класть основныхъ кореньевъ, а если и класть, то не поджаривать ихъ.

Варить въ бульонѣ 1 печеную луковицу и пучекъ зелени.

70) **Супъ съ лимономъ и рисомъ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и неподжаренныхъ, основныхъ кореньевъ, процѣдить. Передъ отпускомъ положить 1/2 лимона, ломтиками нарѣзаннаго, безъ зернышекъ, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, сметаны, зеленой петрушки и укропъ, только разъ вскипятить, сейчасъ подавать.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 морковь,
1/2 петрушки, 1/2 порея, 1/2 лимона,
1/2—1 стак. сметаны.
1/2 стак. риса.
Зеленой петрушки и укропа.

71) **Супъ съ лимономъ и перловою крупою.** Приготовить, какъ супъ № 70, только вмѣсто риса взять 1/2 стак. перловой крупы.

72) **Супъ съ селлереемъ и рисомъ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, процѣдить. За часъ до обѣда опустить въ бульонъ очищенные и длинными кусочками нарѣзанные 3 корешка петрушки, три корешка селлерея и горсть сушоной зелени селлерея, сварить до мягкости. Передъ отпускомъ положить въ суповую миску 1/2 лимона ломтиками нарѣзаннаго, безъ зеренъ, сметаны, отдѣльно въ бульонѣ отваренаго рису или перловыхъ крупъ, еще листьевъ селлерея, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины.
3 петрушки. 3 селлерея.
Горсть сушеной зелени селлерея.
1/2 стак. рису или перловой крупы.
1/2 лимона.
1/2—1 стаканъ сметаны.

73) **Супъ съ селлереемъ и перловою крупою.** Приготовляется, какъ супъ № 72.

74) **Супъ съ брюквою и ячневою крупою.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, процѣдить. За два часа до обѣда, взять 1/2 стак. въ

холодной водѣ перемытыхъ ячневыхъ крупъ, 1 луковицу и очищенную брюкву, нарѣзанную равными кусками, сварить до мягкости отдѣльно, въ процѣженномъ бульонѣ. За полчаса положить туда же очищеннаго и нарѣзаннаго сыраго картофелю, сварить. Подавая, можно влить, по желанію, сметаны или сливокъ и всыпать зелени или разъ вскипятить.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу. 1 ф. брюквы, 6—12 шт. картоф. | 1/2 стак. ячневыхъ крупъ. Зелени. 1/2—1 стак. сметаны или густ. сливокъ.

75) Супъ изъ поросенка. Сварить бѣлый бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ поросенка, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Перловую крупу разварить отдѣльно съ 1 ложкою масла, выбить до бѣла, прибавить сметаны, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить. Подавать, всыпавъ зеленой петрушки и укропу. Можно подавать супъ этотъ и съ фрикадельками изъ почки поросенка № 179, а поросенка подать отдѣльно съ хрѣномъ и со сметаной.

Выдать: 3—4 фун. поросенка. 2 моркови, 1 петрушку. 1 селлерей, 1/2 порея. 1 луков., 10—15 зерн. англ. перца. | 1—3 шт. лаврового листа. 1/2 стак. перловыхъ крупъ. 1 или 1 1/2 стак. сметаны. Зеленой петрушки и укропу.

76) Супъ изъ утки съ перловою крупою и грибами. 1 цѣлую, большую, домашнюю утку сварить съ неподжаренными кореньями, пряностями и 3—4 сушеными грибами; 1/2 стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно, положить въ нихъ 1 ложку масла, выбить до бѣла, прибавить 1/2 или 1 стаканъ сметаны, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, разъ вскипятить, подать съ разрѣзанною на части уткою. Сушеные грибы обдать кипяткомъ, вымыть тщательно отъ пыли и песку, сварить отдѣльно въ посоленой водѣ, вынуть ихъ, мелко нашинковать, опустить въ суповую миску вмѣстѣ съ зеленою петрушкою и укропомъ. Можно иногда для вкуса, прибавить лимоннаго соку или свекольнаго разсолу, или сокъ изъ крыжовника.

Выдать: 1 большую домашнюю утку. 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1/2 порея, 1 луковицу. 3—4 сушоные грибка. 1—2 штуки лаврового листа. | 1/2—3/4 стак. перлов. крупъ, 1 ложку масла. 1/2 или 2 стакана сметаны. 1/2 лимона, или свекольнаго разсолу, или сокъ изъ крыжовника, зелень.

Изъ экономіи можно изъ утки сварить супъ съ перловою крупою, какъ сказано выше; утку же подать на второе блюдо съ картофелемъ, нашинкованными грибами и соусомъ.

77) Супъ изъ гуся съ перловою крупою и грибами. Варится какъ супъ изъ утки №76. Изъ экономіи можно также супъ подать отдѣльно, а гуся подъ соусомъ. Въ такомъ случаѣ гусиную потроху употребить на супъ, а изъ всего остального сварить, на другой день, супъ съ перловою крупою и сметаною.

Выдать: 3 ф. гуся. 2 моркови, 1 петрушку. 1/2 селлерея, 1/2 порея. 1—2 луковицы. | 3—4 сушоные грибка. 1/2 стак. перловой крупы. 1/2—1 стаканъ сметаны. Зеленую петрушку и укропъ.

Д) СУПЫ-ПЮРЕ МЯСНЫЕ, вообще.

Примѣчаніе. Супы-пюре дѣлятся:

а) На мясные супы съ мяснымъ пюре.
б) На супы мясные съ пюре изъ овощей и зелени.
в) На супы мясные съ пюре изъ крупъ.
г) На супы мясные съ пюре изъ кореньевъ и грибовъ.
д) На супы мясные съ пюре изъ мучнистыхъ овощей.

78) **Общія правила.** 1) Для суповъ-пюре вообще употребляется также бѣлый бульонъ, который варится безъ лука и основныхъ кореньевъ, чтобы не заглушать ими вкусъ того продукта, изъ котораго приготовляется пюре, за исключеніемъ бульона, приготовляемаго для мяснаго пюре. Въ такомъ бульонѣ можно варить основные коренья, но только не поджаривая ихъ.

2) На 6 — 8 человѣкъ берется отъ $1^1/_4$ до $2^1/_2$ ф. говядины и $^1/_2$ ф. телячьей голяшки. Если же самое пюре приготовляется изъ курицы или дичи, то количество говядины и телятины можно уменьшить.

3) Супы-пюре ничѣмъ не подцвѣчиваютъ и не очищаютъ ни бѣлками, ни мясной оттяжкой, а только процѣживаютъ сквозь частое, суповое ситечко или салфетку.

4) Изъ чего-бы ни дѣлалось пюре надо протирать его горячимъ.

5) Такъ какъ протертое пюре отстаетъ отъ бульона, то для связи между ними кладется то ложка муки слегка прожаренная съ $^1/_2$ ложкою масла, то разваривается въ немъ французская булка, то кладется льезонъ изъ 2 желтковъ и $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ. Въ пюре же изъ водянистыхъ овощей прибавляется для густоты, перловое или рисовое пюре, называемое шлемомъ.

а) Супы мясные съ мяснымъ пюре.

Примѣчаніе къ этому сорту суповъ. Варится обыкновенный, бѣлый бульонъ, съ основными только кореньями, сваренными, но не поджаренными.

Берется для этого бульона, на 6—8 человѣкъ, отъ $1^1/_4$ до $2^1/_2$ фун. говядины отъ подбедерка и $^1/_2$ фун. телячьей голяшки, для приданія бульону болѣе нѣжнаго вкуса и клейкости. Прибавить сырые лапки и крылышки отъ домашней птицы и изжаренныя уже кости отъ дичи, (выбрасывая ихъ спинки, которыя придаютъ горечь), изъ которой будетъ готовиться пюре. Сполоснуть ихъ, положить въ суповой котелокъ къ говядинѣ, влить 9 стакановъ холодной воды, смѣрить лучинкою, долить еще 6 стакановъ, накрыть крышкою, вскипятить раза три, снимая накипь. Доваривать на маломъ огнѣ, какъ сказ. въ общемъ примѣч. Посолить двумя ложечками соли, безъ верха, не болѣе, такъ какъ въ пюре кладется масло, которое можетъ быть иногда довольно солоно, процѣдить сквозь ситечко.

Самое же пюре приготовляется слѣд. образомъ:

Если супъ-пюре изъ курицы, то очистивъ, сварить ее цѣликомъ въ бульонѣ и затѣмъ снять мякоть на пюре. Если же супъ-пюре изъ зайца, куропатки, тетерки, и пр. дичи вообще, то предварительно изжарить ее съ $^1/_4$ фун. масла, до полной готовности, потому что варить пюре въ бульонѣ уже нельзя будетъ. Стряхнуть съ нихъ горячее масло, въ которомъ жарились. Снять мясо съ костей. Какъ это изжаренное мясо дичи, такъ и вареное мясо курицы, мелко изрубить, истолочь въ каменной ступкѣ съ $^1/_2$ ложкою, кускомъ, столоваго масла, подливая, по немногу, процѣженнаго бульона; протереть сквозь частое сито. За $1^1/_2$ часа до отпуска, $^1/_2$ ложки масла поджарить, мѣшая съ полною ложкою муки или взять $1^1/_2$ ложки заранѣе приготовленной уже поджаренной муки № 390, развести стаканомъ горячаго, процѣженнаго бульона. Мѣшая, прокипятить хорошенько, влить въ мясное теплое пюре, размѣшать, положить туда же льезонъ т.-е. 2 желтка, разбитые съ $^1/_2$ стаканомъ густыхъ сливокъ, развести процѣженнымъ, теплымъ бульономъ, поставить на край плиты, положить еще $^1/_2$ ложки, кускомъ, сливочнаго масла. Если понадобится прибавить соли. Довести супъ-пюре, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

Если супъ нельзя еще подавать то, чтобы онъ не остылъ, поставить кастрюлю на паръ, т. е. въ другую большую кастрюлю или глубокую сковороду съ кипящею водою. Въ суповую миску можно всыпать мелко изрубленнаго зеленаго укропу или петрушки, положить кусочками то, что соотвѣтствуетъ каждому изъ нижеприведенныхъ суповъ-пюре.

79) **Супъ пюре изъ курицы.** Вскипятить раза три бульонъ изъ $1^1/_4$ ф. говядины отъ подбедерка съ прибавленіемъ $^1/_5$ ф. телячьей голяшки. Снять накипь, опустить въ него очищенную 3-хъ фун. курицу, пучекъ зелени петрушки, сэллерея и порея, посолить 2 чайными ложечками соли, безъ верха.

Когда курица будетъ совершенно мягка, вынуть ее, отдѣлить мякоть отъ кожи и костей. Кожу и кости положить обратно въ бульонъ. Мякоть же курицы мелко изрубить, истолочь съ кускомъ сливочнаго масла, протереть сквозь сито.

Протертое пюре смѣшать со сваренною и протертою, перловою крупою, положить 2 желтка, разбитые съ 1/4 или 1/2 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать, развести процѣженнымъ, общимъ бульономъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, не переставая мѣшать.—Если надо подождать съ отпускомъ, то поставить супъ на паръ, не переставая мѣшать.—Передъ подачей на столъ можно опустить въ супъ кусокъ сливочнаго масла.

Подается съ пирожками.

Выдать: 1 1/4 ф. говядины.
1—2 курицы ф. въ 3.
Пучекъ зелени.
1/4 ф. сливочнаго масла.
1—2 желтка.
1/4—1/4 стак. густыхъ сливокъ.
1/2 стак. перловыхъ крупъ.
Соли.

80) **Супъ королевскій.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 1 1/2 ф. говядины отъ подбедерка съ пучкомъ зелени. 1 курицу очистить, снять мясо съ костей и кожи, крылышки и пр. варить въ бульонѣ, мясо же изрубить мелко съ 1/4 ф. сливочнаго масла, 1/4 ф. сырой копченой ветчины, 1/4 ф. сырой говядины безъ жира, 1/4 ф. сырой телятины, 1 морковью, 1/2 петр., 1/2 селлер., 1/2 порея, поджарить до красна и до готовности, истолочь въ ступкѣ съ мякишемъ 1/2 франц. булки, размоченной въ стаканѣ горячаго бульона; положить 2 желтка разбитыхъ съ 1/2 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать, протереть сквозь сито, развести процѣженнымъ бульономъ, подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Подаются къ нему фаршированныя оливки, № 235, гренки № 217 или пирожки.

Выдать: 1 1/4 ф. гов., пучекъ зелени.
1—2 курицы, фунта въ 3.
1/4 фунта копченой ветчины.
1/4 ф. говядины.
1/4 ф. телятины.
1 морковь, 1/2 петрушки.
1/2 селлерея, 1/2 порея.
1/2 франц. булки.
1/4 ф. сливочнаго масла.
2 желтка, 1/2 стак. густыхъ сливокъ.

81) **Супъ пюре изъ курицы съ раковыми шейками и цвѣтною капустою.** Сварить точно такой же супъ изъ говядины, 1 морковки, пучка зелени и одной курицы, какъ сказано супъ-пюре изъ курицы № 79.

Въ суповую миску положить очищенныя раковыя шейки и отдѣльно въ бульонѣ отваренную головку цвѣтной капусты, раздѣленную на части.

Выдать: 1 1/4 ф. говядины.
2 курицы, въ 3 ф.
Пучекъ зелени.
1 морковь.
1/4 ф. сливочнаго масла.
2 желтка, 1/2 стак. густыхъ сливокъ.
1/4 стак. перловой крупы.
20—30 раковъ.
Головку цвѣтной капусты.

82) **Супъ пюре изъ индѣйки.** Варить точно также, какъ супъ-пюре изъ курицы № 79, только вмѣсто 2-хъ курицъ взять одну небольшую индѣйку.

Подать къ супу пирожки.

83) **Супъ пюре изъ домашней утки.** Варится какъ супъ пюре изъ курицы № 79, только вмѣсто 2-хъ курицъ, взять одну крупную утку.

84) **Супъ пюре изъ зайца.** Сварить бѣлый бульонъ, какъ сказано въ примѣчаніи, изъ 2 ф. говядины, 2—3 грибковъ, свекольнаго разсола и основныхъ кореньевъ. Зайца изжарить съ ложкою масла, снять мясо съ костей. Кости положить въ супъ, пусть варятся, а мякоть изрубить, истолоть въ каменной ступкѣ.

Поджарить муку съ масломъ, развести стаканомъ бульона и прокипятить. Смѣшать съ протертымъ пюре изъ зайца, положить 2 желтка разбитые съ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, развести процѣженнымъ бульономъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, перелить въ суповую миску. Вмѣсто льезона изъ желтковъ можно положить иногда сметаны.

Выдать: 2 ф. говядины отъ подбедерка.
1—2 сушеные грибка.
Свекольнаго разсола.
Зайца, $^1/_4$ ф. масла.
$^1/_2$ ложки масла и ложку муки или
$^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ.
$^1/_2$ стак. сметаны или $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ и 2 желтка.

Къ этому супу подается жареный филей индѣйки, который нарѣзать ломтиками, поджарить въ ложкѣ масла и передъ самымъ отпускомъ опустить въ супъ, или съ гренками № 216, 217.

85) **Супъ пюре изъ тетерева.** (Пропорція на 12 человѣкъ). Сварить бѣлый бульонъ изъ 4—6 ф. говядины, процѣдить.

Отдѣльно отварить 15 шампиньоновъ, $^1/_2$ ф. сладкаго мяса и 12 гребешковъ, нарѣзать кусочками. Взять одного тетерева, изжарить съ масломъ. Снять мясо, а кости положить въ бульонъ, чтобъ съ ними доварился. Мясо изрубить, прибавить мякишъ 1 ф. булки, размоченный въ стаканѣ горячаго бульона, $^1/_8$ ф. сливочнаго масла, истолочь, развести немного процѣженнымъ бульономъ, протереть сквозь частое сито. Между тѣмъ взять для кнели другого, сырого еще тетерева. Съ сырого снять мясо съ костей, кости изжарить, положить въ бульонъ, за исключеніемъ спинокъ, чтобы въ немъ варились. Мясо изрубить, истолочь, прибавить мякишъ $^1/_2$ франц. булки, 2 яйца, $^1/_8$ ф. масла, соли, немного мушк. орѣху, 2—3 ложки густыхъ сливокъ, размѣшать, сдѣлать изъ этой массы кнель, т. е. маленькія клецки, слѣд. обр.: 2 чайныя ложечки смочить холодною водою; одною взять кусочекъ фарша, сгладить его краями второй ложечки, ровно съ краями; снять ею эту кнель, опуская ее въ соленый кипятокъ или бульонъ и такъ поступать до конца, вскипятить ихъ. Когда всплывутъ наверхъ и будутъ готовы, переложить ихъ дурхшлаговою ложкою въ суповую миску.

Передъ отпускомъ, соединить шампиньоны, гребешки, сладкое мясо съ протертымъ пюре, развести всѣмъ бульономъ, непрестанно мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, перелить осторожно въ суповую миску, чтобы не раздавить положенную въ миску кнель, подавать. Можно прибавить 1 стаканъ малаги. Кладутъ въ этотъ супъ и листья шпината, которые надо предварительно обдать кипяткомъ.

Выдать: 4—6 ф. говядины.
5 зер. англ. перца.
2 небольшіе тетерева.
1 франц. булку.
$^1/_4$ ф. масла.
2 яйца, 2—3 ложки густ. сливокъ.
Мушк. орѣха (1 стак. малаги).
$^1/_2$ ф. сладкаго мяса, 12 гребешковъ.
15 шампиньоновъ.
($^1/_8$ фун. шпината) соли.
2 желтка, $^1/_2$ стак. сливокъ.

86) **Супъ пюре изъ дичи** (Marie Louise). Сварить бѣлый бульонъ, какъ сказано въ примѣчаніи, изъ 3 фунтовъ говядины, процѣдить. 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса съ кишками, или 2 вальдшнепа съ кишками поджарить въ $^1/_4$ фунта масла, вынуть кости и вскипятить ихъ въ бульонѣ, мясо же изрубить, истолочь въ ступкѣ съ $^1/_2$ стаканомъ бульона, развести стаканомъ горячаго бульона, положить отдѣльно разваренную и протертую перловую крупу, вбить 2 желтка, размѣшанные съ $^1/_2$ стак. сливокъ, протереть сквозь сито, развести всѣмъ бульономъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Подавая, положить въ миску, отдѣльно отваренную и кусочками нарѣзанную спаржу № 261 и кнель № 226.

Выдать: 2—3 фунта говядины.
Пучекъ зелени, 1 морковь.
2 рябчика или 2 куропатки, или
2 бекаса или 2 вальдшнепа.
1/4 фунта сливочнаго масла.
1/2 стак. сливокъ, 2 желтка.
1/2 стак. перловыхъ крупъ.
1/4 фунта спаржи. На кнель № 226.

Къ этому супу подаютъ греночки № 216—217, или слоеные пирожки.

87) Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ. Сварить бѣлый бульонъ, какъ сказано въ примѣчаніи, изъ 2 — 3 фунтовъ говядины, 1/2 фунта телячьихъ костей, процѣдить. 2 рябчика, или 2 бекаса, или 1 фазанъ или 2 вальдшнепа изжарить въ маслѣ, до полной готовности. Снять мясо съ костей, изрубить его ножомъ, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь частое сито. Изжаренныя же кости прокипятить съ говядиной. 1/2 ложки масла поджарить съ ложкою муки, развести стаканомъ процѣженнаго бульона, размѣшать, прокипятить. Смѣшать съ мяснымъ пюре, положить 2 желтка и 1/2 стак. густыхъ сливокъ, разразвести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая на столъ, влить 1/2 бутылки шампанскаго. Въ миску опустить отдѣльно сваренную въ бульонѣ мясную кнель и спаржу.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины, пуч. зелени.
1/2 ф. костей телячьихъ.
(2 морковп, 1 петрушку.
1/2 селлерея, 1/2 порея).
2 рябчика или 2 бекаса, или 1 фазанъ, или 2 вальдшнепа.
2 ложки масла, 1 ложку муки.
1/2 бутылки шампанскаго.
1/2 чайной ложеч. мушкатнаго цвѣта.
Зеленой петрушки и укропу.
6 шт. спаржи и на кнель № 226.

Къ супу этому подаются гренки съ сардинками, или слоеные пирожки, или пирожки въ раковинахъ.

б) Мясные супы съ пюре изъ овощей и зелени.

Примѣчаніе. Зелень и овощи предназначенные для этого супа пюре, надо обмыть, очистить отъ кожицы, мелко нарѣзать, чтобы скорѣе разварились, налить ихъ горячей водой, дать разъ вскипѣть, слить воду, откинуть на сито, когда вода стечетъ, переложить въ широкій сотейникъ съ небольшимъ кускомъ масла, чтобы помѣщались свободно, влить немного процѣженнаго бульона, чтобы покрыло дно, накрыть крышкой, тушить на маломъ огнѣ или въ духовой печи, чаще помѣшивая лопаточкой.

Или для бо́льшого спокойствія, чтобы не прогорѣли, поставить этотъ сотейникъ на сковороду съ кипящею водою. Когда всѣ овощи разварятся, протереть ихъ, горячими, сквозь частое сито, чтобы не протерлись крупинками.

Въ это протертое пюре положить 1/2 ложки масла, которое предварительно хорошенько прожарить съ полною ложкою муки.

Переложить все въ большую кастрюлю, подогрѣть пюре, развести понемногу, мѣшая лопаточкой, всѣмъ бульономъ, процѣженнымъ уже черезъ кисею или салфетку, положенныя на дурхшлагъ.

Бульонъ этотъ варится по большей части изъ кореньевъ и безъ лука, и только съ пучкомъ зелени. Соединивъ все такимъ образомъ. подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, потому что иначе пюре свернется и отдѣлится отъ бульона.

Затѣмъ процѣдить весь бульонъ черезъ сито или рѣдкую салфетку, выкручивая ее. Процѣдивъ, поставить супъ до отпуска на паръ, чтобы былъ горячъ, но и не выкипѣлъ.

88) Супъ пюре изъ цвѣтной капусты. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 1/2 ф. говядины и 1/2 ф. телячьей голяшки, не кладя ни кореньевъ, ни луку, а только пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея, процѣдить.

6 головокъ цвѣтной капусты иначе 3 фунта, очистить отъ зелени, сполоснуть, опустить въ холодную посоленую воду, для очистки отъ червячковъ. Отобрать самый лучшій, крупный кочанъ, чтобы подать его къ супу, нарѣзаннымъ кусочками. Этотъ кочанъ опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, переложить въ маленькую кастрюльку, залить процѣженнымъ бульономъ, варить часа 1 1/2.

Остальные же кочешки вынуть изъ соленой холодной воды, нарѣзать мелко, сложить въ кастрюлю, положить съ 1/8 сливочнаго масла кускомъ, влить процѣженнаго, жирнаго бульона, накрыть крышкою, поставить, на сковороду, съ кипяченою водою, часто ее подливать, пока не станетъ мягкою, протереть сквозь сито.

Распустить въ кастрюлькѣ 1/2 ложки масла, всыпать ложку муки, поджарить ее слегка, чтобы не подрумянилась, развести стаканомъ процѣженнаго бульона, прокипятить, положить въ пюре, размѣшать до гладкости, развести, по немногу, процѣженнымъ бульономъ, положить туда же 2 желтка разбитые съ 1/2 стаканомъ сливокъ, поставить на плиту, мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Если пюре будетъ негладко, процѣдить сквозь частое сито.

Сваренный крупный кочанъ раздѣлить по кустикамъ, опустить въ суповую миску, налить горячимъ бульономъ, подавать.

Выдать: 2 ф. говядины.
1 ф. телячьей голяшки.
Пучекъ зелени.
3 фун. цвѣтной капусты.
1/2 ложки масла.
Ложку муки.
2 желтка.
1/2 стак. густыхъ сливокъ.

Подаются къ нему пирожки или раковый фаршъ въ раковинахъ.

89) **Супъ изъ вишень со смоленскою крупою.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 ф. говядины, процѣдить.

Выбрать косточки изъ зрѣлыхъ вишень, сложить вишни въ кастрюлю, положить къ нимъ 1 ф. телятины, кусочекъ корицы, кардамона, 1/2 ложки масла, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до готовности. Нѣсколько вишневыхъ косточекъ истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ остальными, налить бульономъ, варить отдѣльно въ маленькой кастрюлѣ 1/4 часа, подъ крышкою, процѣдить сквозь сито въ вишни, потомъ прибавить туда же 1/2 ф. тертаго кислосладкаго хлѣба, немного бульона и варить, пока пюре не погустѣетъ. Передъ самымъ отпускомъ протереть пюре сквозь сито, развести бульономъ, положить по вкусу сахару, соли и смѣшать съ разсыпчатой кашей изъ смоленскихъ крупъ, а именно: 1/2 стак. смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить въ печи, просѣять сквозь рѣдкій дурхшлагъ такъ, чтобы каждая крупка отдѣлялась. 2/3 стак. воды вскипятить съ 1/2 ложкою масла и 1/8 ложечки соли, всыпать круто крупы, живо мѣшая, держать на большомъ огнѣ, минутъ 5, потомъ поставить на меньшій огонь, минутъ на 10, накрывъ крышкою. Затѣмъ размѣшать, чтобы не было комковъ, вставить въ печь, мѣшая, чтобы чуть-чуть подрумянилась.

Выдать: 2 ф. говядины 1 морковь.
Пучекъ зелени.
1 ф. вишень, т. е. 3 ст., корицы.
1 ф. телятины,
кардамона 2 — 3 зер.
1/2 ложки масла., 1/2 фун. хлѣба.
1/2 стакана сахара и соли.
На кашу:
1/2 ст. смоленскихъ крупъ, 1 яйцо.
3/4 стакана воды, 1 ложку масла.

90). **Супъ-пюре изъ свѣжихъ помидоровъ или томатовъ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 1/2 ф. говядины и 1/2 ф. телячьихъ голяшекъ съ кореньями, безъ луковицы, но съ пучкомъ зелени, процѣдить.

Отъ 2 до 8 помидоровъ, смотря по ихъ величинѣ и зрѣлости обмыть, разрѣзать, выбросить зернышки, нарѣзать по мельче, тушить подъ крышкою съ 1/2 ложкою сливочнаго масла, чаще мѣшая, чтобы не пригорѣло, налить процѣженнымъ бульономъ, прокипятить, протереть сквозь сито. Сварить отдѣльно, но не разварить 1/2 стак. перловыхъ крупъ или риса, переложить къ протертымъ помидорамъ, влить 1/2 ст. сметаны, налить всѣмъ бульономъ, разъ вскипятить, подавать съ зеленымъ укропомъ.

Выдать: 2½ ф. говядины.
½ ф. телячьей голяшки.
¾ ф. основныхъ кореньевъ.
Пучекъ зелени.
2—8 помидоровъ или ½ стак. томатовъ.
½ стак. перловыхъ кр. или риса.
½ ложки сливочнаго масла.
½—1 стак. сметаны, укропъ.

Этотъ супъ можно приготовлять и безъ мяса, положивъ всю остальную провизію, какъ сказано выше.

Этотъ супъ можно разнообразить тѣмъ, что во 1-хъ въ бульонъ прибавить кости отъ курицы. Во 2-хъ вмѣсто риса или перловыхъ крупъ осыпать тушеные помидоры ложкою муки и съ нею потушить и затѣмъ протереть.

Помидоры бываютъ очень кислы и въ такомъ случаѣ достаточно 2—3 шт. на 6—8 тарелокъ, если же они зрѣлые и сладкіе, то можно положить и 8 и даже 10 шт.—А гдѣ они дороги, тамъ достаточно 1 шт. и въ такомъ случаѣ не выбрасывать сѣмячки, а тушить все вмѣстѣ и затѣмъ протереть сквозь сито.

Къ этому супу подаются пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами, греночки и гренки № 216, 217, но лучше всего:

Помидоры, фаршированные слѣдующимъ образомъ: ½ ф. телятины изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ съ ⅛ фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, ½ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой; положить соли, 6 зеренъ англійскаго, толченаго перца, мушкатнаго орѣху, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры, штукъ 18, если очень маленькіе (вынувъ изъ нихъ осторожно всю середину), налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою, опустить въ суповою мискою.

91) **Супъ пюре изъ спаржи.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 1-й большой курицы, съ прибавленіемъ телячьей голяшки, безъ кореньевъ, но съ пучкомъ зелени, процѣдить. Взять 2½ ф. дешевой, суповой, но непремѣнно молодой спаржи: отрѣзать головки, которыя отварить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ.

Остальное спаржи нарѣзать небольшими кусочками, сложить въ кастрюлю, положить ложку сливочнаго масла, процѣдить туда же немного бульона, накрыть крышкой, тушить часъ или полтора, пока спаржа не стапетъ совершенно мягкою. Горячую протереть сквозь сито, смѣшать съ протертымъ рисомъ или перловою крупою, или съ ложкою муки, слегка прожаренною съ ½ ложкою масла, прокипяченною въ стаканѣ бульона и процѣженною. Кипятить все вмѣстѣ минутъ 20—30. За ½ часа до отпуска, снять жиръ съ общаго бульона, процѣдить сквозь частое ситечко или мокрую салфетку, медленно влить въ пюре, размѣшивая лопаточкою, льезонъ изъ 2 желтковъ и ½ стак. густыхъ сливокъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, пока не покажется густой паръ, по желанію положивъ кусокъ сливочнаго масла, который распускать, мѣшая супъ ложкою, сверху внизъ; всыпать головки спаржи, перелить въ суповую миску, подавать.

Выдать: 1 большую курицу.
1½ ф. телячьей голяшки.
Пучекъ зелени, укропа, петруш. и селлерея.
2½ ф. спаржи и ⅛ ф. сливочнаго масла.
⅛ ф. сливочнаго масла въ супъ.
2 желтка, ½ стак. сливокъ.
½ стак. рису или перлов. крупъ, или ½ стак. муки и ½ ложки масла.

92) **Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.** Сварить бульонъ изъ курицы съ телячью голяшкою, снять жиръ, процѣдить.

1 ф. огурцовъ очистить отъ кожицы и выдолбивъ самую середину съ зернышками, нарѣзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на дурхшлагъ, перелить холодною водою, когда обсохнутъ, положить въ суповую миску.

2 ф. огурцовъ пріятнаго вкуса очистить, разрѣзать каждый на 4 части, вырѣзать самую середину, т. е. зернышки, сложить въ кастрюлю, положить 1/4 ф. вареной ветчины, 1 луковицу, 1 — 2 гвоздики, положить ложку муки поджаренную съ 1/2 ложкою масла и прокипяченную со стаканомъ процѣженнаго бульона, прокипятить.

Передъ отпускомъ, вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, развести бульономъ, прибавить протертое пюре изъ перловыхъ крупъ, положить 2 желтка съ 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 1/2 ложки кускомъ сливочнаго масла, посолить, подогрѣть, мѣшая сверху внизъ, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Подавать съ зеленымъ укропомъ и перцомъ.

Выдать: 1 курицу.
1 ф. телячьей голяшки.
3 ф. огурцовъ.
1/4 ф. вареной ветчины.
1 луковицу, 1—2 гвоздики.
1/2 ложки масла и ложку муки,
1/4 стак. перловыхъ крупъ, см. № 94.
2 желтка и 1/2 стак. сливокъ.
1/2 ложки масла кускомъ.
Зеленаго укропу, перцу.

93) **Супъ-пюре зеленый изъ щавеля или шпината.** Этотъ супъ приготовляется или изъ одного щавеля, или изъ одного шпината, или изъ щавеля пополамъ со шпинатомъ. Если изъ одного щавеля или шпината, то брать ихъ по 1 1/2 ф. болѣе или менѣе уже очищеннаго, если же по-поламъ, то по 3/4 ф. каждаго. Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины, кореньевъ, 1/2 фун. ветчины, пучка зелени, 2 — 3 сушоныхъ грибковъ, прибавивъ къ нимъ горсть очищеннаго укропа, потомъ процѣдить; 3/4 или 1 1/2 фунта щавеля перебрать, вымыть, откинуть на рѣшето, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ и вмѣстѣ съ сокомъ переложить въ каменную кастрюлю, вскипятить до готовности въ его собственномъ соку, нисколько не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процѣженнымъ кипящимъ бульономъ, вскипятить, подправивъ ложкою муки разведенною холодною водой. Можно положить 1/2 ложки масла, поджаренною съ мелко изрубленною луковицею.

3/4 или 1 1/2 фун. шпината перебрать, вымыть, откинуть на рѣшето, опустить въ посоленый кипятокъ съ содой, вскипятить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодною водою; когда вода стечетъ, протереть сквозь сито въ каменную кастрюльку, положивъ въ нее тотчасъ кусокъ масла. Передъ самымъ отпускомъ бульонъ отставить отъ огня, положить въ него протертый шпинатъ, мелко нашинкованные грибы, сметану, размѣшать, тотчасъ подавать.

Выдать: 2—3 фун. говядины.
1/2 ф. ветчины. 2—3 суш. грибка.
Пучекъ зелени.
Горсть укропа, 3/4—1 1/2 ф. щав.
3/4—1 1/2 ф. шпината.
Ложку муки, ложку масла, луковицу.
1/2—2 стакана сметаны, или 2 желтка и
1/2—1 стак. сливокъ.
(1/4 ложечки соды).

Если щавель молодой, его кладутъ больше и меньше муки; если же щавель старый и кислый, его кладутъ меньше, а больше муки. Вмѣсто сметаны, щавель можно приправить 2 желтками съ 1/2 или 1 стак. сливокъ, который вливъ въ супъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, отставить и тогда же положить протертый шпинатъ, грибы и тотчасъ подавать. Въ этотъ супъ кладется нарѣзанная ветчина, или подаются къ нему крутыя яйца, или фаршированныя яйца, фрикадельки, пирожки, жареная гречневая каша, мозги въ раковинахъ и проч. проч.

в) Супы мясные съ пюре изъ крупъ..

Примѣчаніе. Супы пюре изъ крупъ приготовляются, по большей части, изъ перловыхъ крупъ или риса и въ нихъ кладется льезонъ изъ желтковъ и густыхъ сливокъ для того, чтобы протертые крупы не отдѣлялись отъ бульона и не опадали на дно.

Для самостоятельнаго супа-пюре изъ перловыхъ крупъ или риса надо брать, на 6—8 человѣкъ по $^1/_2$ фунта крупъ, т. е. по 1 стакану, а если этотъ шлемъ прибавляется только въ пюре изъ мяса, то достаточно по $^1/_4$ фун. т. е. по $^1/_2$ стакана крупъ.

94. Пюре или шлемъ изъ перловыхъ крупъ. Взять $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стаканъ перловыхъ крупъ лучшаго сорта, перемыть, всыпать въ кастрюлю, налить холодной водой, чтобы покрыло, положивъ $^1/_2$ ложки сливочнаго масла кускомъ, накрыть крышкою, вскипятить на большомъ огнѣ, посолить, поставить на меньшій,— разварить, какъ можно лучше, помѣшивая лопаточкой, чтобы не пригорѣло. Горячимъ протереть сквозь сито. Развести полученное пюре горячимъ же процѣженнымъ бульономъ, подливая его по немногу и тщательно размѣшивая, чтобы не было комковъ. Прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь салфетку.

Тогда положить въ него льезонъ изъ 2 желтковъ, разбитыхъ съ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, влить по немногу стаканъ кипящаго бульона, шибко мѣшая развести общимъ процѣженнымъ бульономъ, можно положить еще съ $^1/_2$ ложки сливочнаго масла кускомъ. Довести до самаго горячаго состоянія, мѣшая ложкою снизу вверхъ, но не дать вскипѣть. Тотчасъ подавать, всыпавъ въ миску немного сваренныхъ, перловыхъ, непротертыхъ крупъ, для того, чтобы было извѣстно изъ какой крупы сдѣлано пюре.

95) Пюре или шлемъ изъ риса. Взять $^1/_2$ ф. т. е. 1 стаканъ самаго лучшаго, королинскаго риса, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю, залить крутымъ кипяткомъ. На большомъ огнѣ дать разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето, переложить въ кастрюлю, положить $^1/_2$ ложки сливочнаго масла кускомъ, залить кипяткомъ, сварить на маломъ огнѣ до готовности. Горячимъ протереть сквозь частое сито, развести процѣженнымъ бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку; 2 желтка разбить съ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, развести ихъ стаканомъ бульона, положить по желанію еще $^1/_2$ ложки сливочнаго масла кускомъ, влить все въ процѣженный бульонъ, поставить на плиту. Мѣшая ложкою снизу вверхъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

96) Супъ пюре изъ риса. Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 ф. говядины и пучка зелени; 1 стаканъ риса сварить, какъ сказано въ № 95, протереть, развести процѣженнымъ бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, положить желтки со сливками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Всыпать въ миску немного сваренаго, но не протертаго рису, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фун. говядины. Пучекъ зелени, 1 селлерей. | Стаканъ риса, ложку масла. 2 ложки, $^1/_2$ стак. сливокъ.

97) Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ. Сварить бульонъ изъ говядины или курицы, кореньевъ селлерея, петрушки и пучка зелени, процѣдить. Иногда употребить 3—6 суш. грибковъ, которые и отварить отдѣльно; 1 стак. перловой, голландской крупы иначе рояль, разварить отдѣльно въ водѣ, какъ сказ. въ № 94, горячимъ протереть сквозь дурхшлагъ, подогрѣть, развести горячимъ бульономъ, посолить, влить по вкусу грибнаго отвара, положить 2 желтка и $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, мѣшая подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Вливая въ миску можно еще разъ процѣдить сквозь ситечко.

Выдать: 2—3 ф. говядину или 1 курицу. 1 селлерей, 1 петрушку. Пучекъ зелени. | 3—6 суш. грибка. 1 стак. перловыхъ крупъ. 2 желтка и $^1/_2$ стак. сливокъ.

Подать греночки № 216, или пирожки съ грибнымъ фаршемъ, употребивъ грибы, которые варились для супа.

98) **Супъ пюре свѣтло-зеленый** (*Багратіонъ*), **со спаржею кнелью и эссенціею шпината.** Сварить бѣлый бульонъ изъ говядины, немного кореньевъ, пучка зелени, процѣдить. Разварить отдѣльно въ бульонѣ $^3/_4$ стакана перловыхъ крупъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ. Передъ отпускомъ влить 2 желтка разбитые съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ и процѣженные, подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія, какъ сказ. въ № 94. Въ суповую миску положить эссенцію, т. е. пюре изъ шпината, который надо сперва перебрать, вымыть, выжать, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшетообдать холодною водой. Когда вода стечетъ, протереть сквозь сито, положить шпинатъ въ суповую миску, размѣшавъ съ $^1/_2$ ложкою сливочнаго масла, развести не много горячимъ супомъ, влить тотчасъ остальной супъ, подавать, всыпавъ въ него, отдѣльно отваренную въ соленой водѣ, спаржу и кнель. Супъ этотъ долженъ быть отъ шпината свѣтло-зеленый.

Выдать: 3 фунта говядины.
1 морковь, порей, селлерей.
Петрушку, луков. пуч. зелени.
$^3/_4$ стак. перловыхъ крупъ.
$^1/_2$ фунта шпината.
$^1/_2$ стак. сливокъ и 2 желтка.
$^1/_2$ ложки сливочн. масла.
$^1/_4$ фунта спаржи.
На кнель № 226.

Подавать съ слоеными пирожками въ раковинахъ.

99) **Супъ пюре изъ топіока.** Сварить бѣлый бульонъ изъ говядины и кореньевъ, процѣдить. $^1/_4$ фунта купленнаго готоваго топіока (родъ саго) всыпать въ кипящій бульонъ, дать развариться, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ приправить сливками съ желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Положить въ суповую миску кнель разныхъ сортовъ; если супъ варится на большое количество персонъ, то кладется кнель изъ говядины, телятины, съ раковымъ масломъ и пр., нарѣзавъ ее ломтиками, положить 3 — 6 шт. трюфелей вскипяченныхъ въ мадерѣ, сладкаго мяса и $^1/_2$ стакана портвейна или хереса, залить супомъ, подавать съ пирожками.

Выдать: 3 фунта говядины, кореньевъ.
Пучекъ зелени.
$^1/_2$ стак. топіока
$^1/_2$ ст. сливокъ и 2 желтка.
3—6 шт. трюфелей вскипяченныхъ въ мадерѣ, сладкаго мяса.
$^1/_2$—1 стак. портвейна или хереса.
На кнель № 226, 227..

100) **Супъ—пюре гамбургскій съ овсяною крупою.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 ф. говядины, процѣдить. Вскипятить отдѣльно воды, всыпать 1 стаканъ простой овсянки или геркулеса, разварить, протереть сквозь сито, подогрѣть, развести горячимъ бульономъ, положить лимонной цедры съ $^1/_4$ лимона, вершокъ корицы, $^1/_2$ стак. кипяткомъ обваренной коринки, $^1/_2$ стак. на теркѣ натертаго миндаля, 3—4 куска сахара, посолить, прокипятить, отставить на край плиты, влить 2 рюмки рома и два желтка разбитые съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, подавать.

Выдать: 3 ф. говядины.
$^1/_4$ лимона.
$^1/_2$ стак. коринки.
$^1/_2$ стак. миндаля.
3—4 куска сахара.
1 стак. овсянки или геркулеса.
2 рюмки рома.
Вершокъ корицы.

101) **Супъ пюре изъ хлѣба съ виномъ.** $^3/_4$ фунта черстваго мякиша ржанаго хлѣба, мелко накрошеннаго, тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ ложкою масла, развести бульономъ изъ 3 фунтовъ говядины, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ влить 1 стаканъ мадеры или хереса.

Чтобы супъ былъ темнаго цвѣта, то поджечь на маленькой сковородкѣ куска 2 сахара, развести бульономъ, а послѣ уже влить вина; можно влить льезонъ, подогрѣть супъ, мѣшая до самаго горячаго состоянія, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины.
1/8 фунта масла.
3/4 ф. ржанаго хлѣба.
1 стак. мадеры или хересу.
2 куска сахара.
(2 желтка 1/2 стак. сливокъ).

г) Супы мясные съ пюре изъ кореньевъ и грибовъ.

Примѣч. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 1/2 ф. говядины, 1/2 ф. телячьихъ голяшекъ, безъ луку и кореньевъ съ пучкомъ только зелени, снять съ бульона жиръ, процѣдить сквозь салфетку. Взять на 6—8 человѣкъ 2 фун. моркови, или 2 фун. рѣпы, или брюквы, кореньевъ селлерея, или петрушки, или земляныхъ грушъ и пр. вымыть ихъ и не дотрагиваясь до нихъ ножемъ, опустить ихъ въ теплую воду, разъ только вскипятить т. е, обланжирить, чтобы удалить горечь и вкусъ сыровизны, откинуть на рѣшето, тогда очистить ихъ, съ рѣпы же снять довольно толстый слой верхней кожи, перемыть, нарѣзать, какъ можно мельче. Положить въ широкую кастрюльку полложки масла, на него коренья, налить не болѣе стакана процѣженнаго бульона, размѣшать, накрыть крышкою, тушить на краю плиты, чаще помѣшивая лопаточкой, чтобы не пригорѣло. подливая бульона, если понадобится, потому что одни коренья и овощи сочнѣе, другіе менѣе сочны. Положить туда же ложку муки, поджаренную съ 1/2 ложкою масла и прокипяченную со стаканомъ бульона. Когда коренья утушатся и будутъ совершенно мягки, тотчасъ горячими протереть сквозь частое сито, налить процѣженнымъ бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, ее выкручивая. Влить 2 желтка, разбитые съ 1/2 стак. сливокъ, размѣшать, подогрѣть супъ до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, подавать.

Въ суповую миску кладутъ зеленый укропъ, а также ровно нарѣзанные кусочки тѣхъ кореньевъ или овощей, изъ которыхъ приготовляется пюре.

Къ этому супу подаются греночки № 216 218.

102) Супъ пюре изъ лука съ саго. Сварить бульонъ изъ 3—4 фунтовъ телячьихъ костей, процѣдить. 1 ф. луковицъ очистить, нарѣзать мелко, положить въ кастрюлю съ ложкою масла, поджарить, но не подрумянить, всыпать ложку муки, влить бульонъ, разварить лукъ, протереть сквозьсито, развести, какъ слѣдуетъ, бульономъ, посолить, положить 2 желтка съ 1/2 ст. густыхъ сливокъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Положить въ суповую миску отдѣльно сваренное въ бульонѣ саго, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 фун. телячьихъ костей.
1 фун. луку, 1 ложку масла.
1 ложку муки, соли.
1/2 стак. густыхъ сливокъ, 2 желтка.
Мушкатнаго орѣха, 1/4 стак. саго.

103) Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою. Сварить бѣлый бульонъ изъ 1—2 фун. говядины, безъ кореньевъ, процѣдить.

Между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ масла, положить очищенную утку, поджарить ее на плитѣ, чаще ее переворачивая. Вымыть рѣпу, не дотрагиваясь до нея ножомъ, опустить въ теплую воду, разъ только вскипятить, т. е. обланжирить, чтобы удалить горечь и вкусъ сыровизны, откинуть на рѣшето. Тогда снять съ рѣпы довольно толстый слой верхней кожи, перемыть, нарѣзать какъ можно мельче. Положить къ уткѣ, подлить бульона, варить подъ крышкою до мягкости. Вынуть утку, поставить ее на паръ, чтобы не обсохла, т. е сложить въ кастрюлю съ кипящею водою, чаще ее подливая, а рѣпу протереть сквозь сито. Ложку муки поджарить съ 1/2 ложкою масла, развести стаканомъ бульона, размѣшать, прокипятить, смѣшать съ протертою рѣпою, подогрѣть, развести горячимъ бульономъ, посолить, влить 1/2—1 стак. малаги, разъ вскипятить. Разрѣзать утку, опустить ее въ миску, налить горячимъ супомъ, подавать.

Выдать: 1—2 ф. говядины.
Небольшую домашнюю утку.
$2^1/_2$ ф. рѣпы.
1 ложку масла.
Ложку, муки и $^1/_2$ ложки масла.
($^1/_2$—1 стаканъ малаги).

104) **Супъ пюре изъ зеленой фасоли.** Сварить бульонъ изъ 2—3 фунт. говядины и немного кореньевъ, процѣдить. 1 фунтъ зеленой фасоли очистить отъ жилокъ, опустить въ крутой, соленый кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето. Мелко нарѣзать, опустить въ кипящій бульонъ, съ ложкою муки и $^1/_2$ ложкою масла, кипятить, пока фасоль разварится. Тогда процѣдить, протереть сквозь сито. $^1/_2$ стакана сливокъ размѣшать съ 2 желтками, процѣдить въ каменную кастрюлечку, развести бульономъ, влить въ остальной бульонъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, подавать съ греночками.

Выдать: 2—3 ф. говяд., 1 ф. зел. фасоли.
Кореньевъ понемногу.
1 ложку муки, $^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стак. сливокъ и 2 желтка.

105) **Супъ пюре изъ артишоковъ.** Сварить бульонъ № 1, изъ 3 ф. говядины и немного кореньевъ, процѣдить; 20 артишоковъ очистить, вымыть, опустить въ кипящій бульонъ, сварить до готовности, протереть сквозь сито. $^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки поджарить, развести бульономъ, прокипятить, смѣшать съ пюре изъ артишоковъ; 2 желтка и $^1/_2$ стак. сливокъ процѣдить, развести стаканомъ бульона, влить въ остальной бульонъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

Выдать: 3 фун. говядины. 2 моркови.
20 артишоковъ, $^1/_8$ фун. масла.
1 ложку муки.
$^1/_2$ стак. сливокъ, 2 желтка.

Подавать съ греночками изъ кислосладкаго хлѣба.

106) **Супъ пюре изъ моркови или брюквы.** Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, процѣдить; взять 2 фунта красной моркови, вымыть ее, но не чистить ножомъ, опустить въ холодную воду, разъ только вскипятить, откинуть на сито, очистить, мелко нарѣзать, сердцевину выбросить, налить бульономъ, положить $^1/_2$ ложки масла съ $^1/_2$ ложкою муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дурхшлагъ, положить соли и немного сахара. 2 желтка смѣшать съ $^1/_2$ ст. сливокъ, процѣдить въ каменную кастрюльку, налить кипящаго бульона, шибко мѣшая, влить въ общій бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, посолить, процѣдить въ суповую миску, подавать съ греночками № 176.

Выдать: 3 ф. говяд. $1^1/_2$—2 ф. моркови.
1 ложку муки, $^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стак. сливокъ, 2 желтка.
1—2 куска сахара.

Морковь можно и не опускать въ холодную воду, чтобы разъ вскипѣла, а просто очистить, вымыть, нарѣзать кусочками, сердцевину выбросить, налить немного бульономъ, разварить, протереть сквозь сито и т. д.

107) **Супъ пюре изъ селлерея.** Сварить бѣлый бульонъ изъ $2^1/_2$ ф. говядины и $^1/_2$ тел. костей, процѣдить; $1^1/_2$ ф. селлерея очистить, мелко нарѣзать, всыпать въ кастрюльку, положить ложку масла, налить процѣженнымъ бульономъ, прибавить мякишъ 5 копѣечной франц. булки разварить, протереть все сквозь дурхшлагъ. Влить 2 желтка съ $^1/_2$ стак. сливокъ, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ, всыпавъ зелени—петрушки, подавать съ гренками или съ телячьей грудинкою.

Выдать: $^1/_2$ ф. гов. $^1/_2$ ф. тел. костей.
2 ф. корней селлерея.
5 коп. франц. булку.
2 желтка, $^1/_2$ стак. сливокъ.

108) **Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ.** Варится какъ супъ пюре изъ моркови № 106, только вмѣсто моркови взять земляныхъ грушъ.

Выдать: 2½ ф. говяд., ½ ф. тел. голяш. | ½ ложки масла, 1 ложку муки.
2 ф. землян. грушъ. | 2 желт. ½ стак. сливокъ.

109) **Супъ пюре изъ каштановъ.** Сварить бульонъ безъ кореньевъ и спецій, снять жиръ, процѣдить сквозь салфетку; 2 фун. каштановъ обдать кипяткомъ, накрыть, дать постоять недолго; снять затѣмъ скорлупу и кожицу, пересыпать каштаны въ кастрюльку, налить процѣженнымъ бульономъ, варить, пока не разварятся, протереть сквозь дурхшлагъ, развести всѣмъ бульономъ, подогрѣть, влить мѣшая ½ стак. сливокъ смѣшанныхъ съ процѣженными желтками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Въ суповую миску можно влить вина сотерна и положить кнель изъ мяснаго фарша, налить супомъ, подавать.

Выдать: 2½ ф. говядины, | ½ стак. сливокъ, и 2 желтка.
½ ф. тел. голяшекъ. | ½—1½ стак. сотерна.
1½ ф. каштановъ. | На кнель № 226.

110) **Супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 2½ фун. говядины, ½ фун. телячьихъ голяшекъ, пучка зелени, процѣдить. Взять 20 шт. ершей, снять съ нихъ филеи, а кости, перемывъ, положить въ бульонъ; ½ стак. риса, 10 шампиньоновъ, ложку масла, налить немного бульономъ, разварить, протереть сквозь сито, развести всѣмъ бульономъ, поставить на воду, т. е. на сотейникъ съ кипящею водою, мѣшая ложкою какъ можно чаще, чтобы пюре не осѣло. Снять съ филеевъ кожицу, сварить ихъ въ бульонѣ, опустить въ суповую миску. 2 желтка, ½ стакана густыхъ сливокъ процѣдить, развести стаканомъ супа, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянія, развести всѣмъ супомъ, всыпать зеленой петрушки и укропа.

Выдать: 2½ ф. говяд. ½ ф. тел. голяш. | ⅛ ф. сливочн. масла.
20 ершей, 10 шампиньоновъ. | ½ стак. сливокъ, 2 желтка.
½ стакана риса. | Зелени.

111) **Супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, процѣдить. Полную глубокую тарелку какихъ нибудь свѣжихъ грибовъ, кромѣ волнушекъ, очистить, перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, разрѣзать, положить въ каменную кастрюльку, тушить до готовности, положивъ ложку масла, всыпать потомъ ложку муки, немного посолить, кто хочетъ, прибавить въ маслѣ поджаренную луковицу, размѣшать, развести бульономъ, варить пока не сдѣлаются мягкими, процѣдить, протереть сквозь сито. 2 желтка размѣшать съ ½ стак. сливокъ, развести стаканомъ бульона, процѣдить въ бульонъ, посолить, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Подавая, всыпать мелко истолченнаго простаго перцу.

Выдать: 3 ф. говядины. | 1 луковицу, ложку масла.
10—15 зер. англ. перца. | 1 ложку муки.
1—2 шт. лавроваго листа. | 2 желтка и ½ стак. сливокъ.
Глубокую тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ. | Простаго перцу.

112) **Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами, виномъ и проч.** Сварить бульонъ изъ говядины, процѣдить. Ложку масла, ½ стак. муки размѣшать, развести немного бульономъ, прокипятить, процѣдить, развести всѣмъ бульономъ. Передъ отпускомъ положить сливки съ желтками, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Положить въ суповую миску отдѣльно сваренную и ломтиками нарѣзанную кнель, сладкое мясо, въ мадерѣ вскипяченные трюфели, утушенные въ маслѣ шампиньоны съ лимономъ, влить хересу, налить супомъ. Подавать съ пирожками въ раковинахъ.

Выдать: 8 ф. говяд., немного кореньевъ. Ложку масла, 1/2 стак. муки. 1/2 стак. сливокъ и 2 желтка. Шт. 6 трюф. и 1/2 ст. мадеры. 5—10 шамп., ложк. масла. Ломтика 2—3 лимона. 1/2—1 стак. хересу. На кнель отъ № 226 до 235. Сладкаго мяса съ 1/2 фунта.

д) Супы мясные съ пюре изъ мучнистыхъ овощей.

Примѣчаніе. Варить бѣлый бульонъ изъ говядины отъ бедра, подбедерка или середины грудины, по большей части, безъ кореньевъ, но съ пучкомъ зелени.

Въ эти супы кладется не всегда мука съ масломъ, а и черствая, натертая французская булка, которая и варится вмѣстѣ съ тѣми овощами, изъ которыхъ приготовляется пюре;—дьезонъ кладется также по желанію изъ желтковъ и сливокъ. Въ суповую миску можно класть кусочками нарѣзанную и въ бульонѣ вскипяченную ветчину.

113) **Супъ-пюре изъ простого, сушонаго гороха.** Вскипятить на большомъ огнѣ 2 фун. говядины, снять пѣну, положить пучекъ зелени и 1/2—1 фун жирной, копченой, сырой ветчины, оскобленной отъ копоти, или просто кусокъ кожи отъ копченой и испеченой ветчины. 1 фун. гороха намочить, за нѣсколько часовъ, въ холодную воду, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ переложить въ кастрюлю, налить холодной водой, чтобы покрыло. Положить 1/2 ложки столоваго масла кускомъ, немного тертой черствой булки, накрыть крышкою, вскипятить на большомъ огнѣ, переставить на меньшій, на край плиты, разварить, какъ можно лучше, безъ соли, помѣшивая лопаточкой. Горячимъ протереть сквозь сито. Подогрѣвъ пюре, развести, мѣшая горячимъ же процѣженнымъ бульономъ, прокипятить хорошенько, процѣдить, опустить въ него нарѣзанную ровными кусочками ветчину, можно положить 1/2 ложки сливочнаго масла, посолить подогрѣть, до самаго горячаго состоянія, подавать. Нѣкоторые сыплютъ въ миску зеленый укропъ, а при варкѣ супа заправляютъ его поджареннымъ рѣпчатымъ или зеленымъ лукомъ. Нѣкоторые кладутъ подъ конецъ сметану, давъ съ нею вскипѣть.

Выдать: 1—3 ф. говяд., 1/2—1 ф. ветчины. Пучекъ зелени, 1 ф. гороха. 1/2 франц. булки, укропъ. 1/2 ложки столоваго масла. (1/2 лож. сливочнаго) лукъ. (1/2 стак. сметаны).

Подаются къ гороховому супу гренки № 216.

114) **Супъ-пюре изъ бѣлыхъ бобовъ.** Сварить бѣлый бульонъ, какъ обыкновенно изъ говядины, съ прибавленіемъ кто любитъ ветчины, снять жиръ, процѣдить. Между тѣмъ взять 1 фун. бобовъ, намочить ихъ, за нѣсколько часовъ въ холодную воду и т. д. какъ сказано о супѣ гороховомъ № 113. Когда будетъ совершенно готовъ и процѣженъ, можно положить въ него 2 желтка съ 1/2 стаканомъ сливокъ, размѣшать, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, или просто всыпать зелени, подавать.

Выдать: 3 фун. говядины. Или 2 фун. и 1 ф. ветчины. 1 морковь. (1 луковицу). 2 полн. стак. или 1 ф. бобовъ. Пучекъ зелени петруш. и сел. Ложку масла. (2 желтка и 1/2 стак. сливокъ). 1/2—3 коп. черствой булки. (Зеленый укропъ),

Къ этому супу подаются гренки № 216 и кусочки ветчины.

115) **Сюпъ-пюре изъ чечевицы.** Сварить бѣлый бульонъ изъ говядины съ ветчиною, пучкомъ зелени, процѣдить. 1 стаканъ чечевицы достаточно, но такъ какъ она не всегда скоро и хорошо разваривается, то, на всякій случай, брать 2 стакана. Намочить ее въ холодную воду на нѣсколько часовъ, откинуть на рѣшето, переложить въ кастрюльку, положить 1 луковицу, накрошенную морковь, натертую черствую булку, налить теплой уже водою, прокипятить, снять накипь, перелить въ горшечекъ, положить ложку масла, поставить въ духовую печь, накрывъ крышкою. Когда упрѣетъ,

горячимъ протереть сквозь сито, подогрѣть пюре, развести его процѣженнымъ бульономъ, посолить, можно положить 2 желтка съ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, мѣшая, сверху внизъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать. Въ миску всыпать зеленаго укропу и ровными кусочками нарѣзанную ветчину.

Выдать: $2^1/_2$ фун. говядины.
Или 2 фун. говяд. и $^1/_2$—1 фун. ветчины.
1 фун. чечевицы, 1 морковь.
1 луковицу.
$^1/_2$ трехкоп. булки.
(2 желтка и $^1/_2$ стак. сливокъ)
Зеленаго укропу.

116) Супъ-пюре изъ картофеля. Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины или изъ 2 фун. говядины и 1 фун. ветчины, или просто изъ однихъ жареныхъ костей оставшихся отъ ростбифа. Сырую говядину сполоснуть, налить холодною водою, накрыть крышкой, 3 раза вскипятить на большомъ огнѣ, снять пѣну, положить пучекъ зелени и кто хочетъ разъ вскипяченную и очищенную отъ копоти ветчину, сварить бульонъ до готовности; $1^1/_2$ фун. очищеннаго отъ кожицы и вымытаго, свѣжаго картофеля, налить холодною водою, чтобы покрыло, посолить чайною ложечкою соли, положить $^1/_2$ ложки масла кускомъ, и мякоть $^1/_2$ трехкопѣечной булки, накрыть крышкой, вскипятить на большомъ огнѣ, доваривать на меньшемъ, горячимъ протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ ложки муки, прожареной съ ложкою масла, размѣшать, подогрѣть, развести горячимъ, процѣженнымъ всѣмъ бульономъ, размѣшать, прокипятить, процѣдить, положить кусочками нарѣзанную ветчину, вскипятить. Въ суповую миску всыпать укропу. Для разнообразія можно положить одновременно съ ветчиною $^1/_2$ стак. свѣжей сметаны, разъ вскипятить. Или вмѣсто сметаны положить 2 желтка, разбитые съ $^1/_2$ стак. сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

Выдать: 2—3 фун. говядины.
$^1/_2$—1 фун. ветчины.
$1^1/_2$ фунта картофеля, пучекъ зелени.
$^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки.
$^1/_2$ трехкоп. булки.
($^1/_2$ стак. сметаны или 2 желтка и $^1/_2$ стак. сливокъ)
Соли (зеленаго укропу и петрушки).
На греночки № 216.

Е) СУПЫ РЫБНЫЕ.

Примѣчаніе. Супы рыбные бываютъ двухъ сортовъ, а именно: чистый, рыбный наваръ или бульонъ называется ухою, а приправленный мукою съ масломъ и разными гарнирами называется заправочнымъ рыбнымъ супомъ.

а) Уха приготовляется изъ нѣсколькихъ сортовъ рыбы, какъ-то: изъ ершей, окуней, налима и сига. Чтобы получилась вкусная и крѣпкая уха необходимо брать заразъ нѣсколько сортовъ, которые имѣли бы необходимыя для этого качества, какъ-то: клейкость, нѣжность и сладость, такъ напр. ерши и окуни придаютъ ухѣ и вкусъ, и клейкость, а сигъ и налимъ—нѣжность и сладость.

б) Самая вкусная уха бываетъ изъ самой свѣжей, только что заколотой рыбы. Если она полежитъ хотя нѣсколько часовъ, то уха уже далеко не бываетъ такая вкусная, какъ изъ только что заколотой. Если уха приготовляется изъ живой рыбы, то въ нее для вкуса ничего не надо класть, развѣ одну луковицу. Если же употреблена рыба уже сонная, то класть бѣлые коренья, соль, перецъ, лавр. листъ, лукъ, букетъ зелени, укропъ, ломтики лимона безъ зеренъ и бѣлой корицы.

в) Чтобы уха была вполнѣ прозрачна ее очищаютъ оттяжкою изъ паюсной икры или изъ бѣлковъ, послѣдніе хуже первой, бѣлки ухудшаютъ вкусъ навара.

г) Оттяжка дѣлается слѣд. образ.; растолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, на 6 человѣкъ, не болѣе $^1/_8$ ф. паюсной икры, влить съ полстакана холодной воды, размѣшать, подлить стаканъ процѣженной, непремѣнно, горячей ухи, размѣшать и теплую влить въ общую процѣженную уху, которую начать въ то время, шибко мѣшать лопаточкою въ одну сторону. Отставить на край плиты, накрыть крышкою, подержать минутъ 10—15, пока не сдѣлается прозрачною. Тогда процѣдить сквозь мокрую салфетку, натянутую на табуретку. Вскипятить еще разъ.

д) На 6 тарелокъ ухи надо класть 2 ложечки соли, потомъ по вкусу досолить.

ж) Какъ мясной бульонъ, чѣмъ больше въ немъ мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе, такъ точно и уха. Очень хорошую уху на 6—8 тарелокъ, надо варить не менѣе какъ изъ 6 фун. рыбы, посредственную же изъ 3 фунтовъ.

з) Если въ уху кладутся бѣлые коренья, лукъ, специи и ерши, то ихъ надо заранѣе варить часа два и такъ чтобы ерши совершенно разварились и превратились въ кашу, процѣдить.

и) Затѣмъ, если рыба для ухи цѣльная и крупная, то опустить ее въ остывшій отваръ, а если мелкая или разрѣзанная на порціи, то въ кипящій и доварить на медленномъ огнѣ.

к) Варится рыба отъ 20 до 30 минутъ. Если вилка легко проходитъ въ рыбу, значитъ готова, тотчасъ подавать, иначе разварится.

а) У х а.

117) Уха изъ ершей, окуней, сига и налимовъ съ оттяжкою. Рыбу очистить, снять филей, какъ съ мелкой, такъ и съ крупной рыбы, сначала съ костей, а потомъ и съ кожи. Ерши, всѣ кости, кожу и головы другихъ рыбъ, за исключеніемъ налимьей, которая не годится, промывъ, положить въ кастрюлю, залить холодной водой, какъ для мясного бульона, т.-е. на 6—8 человѣкъ, 15 стаканами. Если рыба соленая, то прибавить бѣлыхъ кореньевъ, 1—2 луковицы, букетъ зелени, перецъ и лавр. листъ, посолить. Варить на медленномъ огнѣ, по крайней мѣрѣ часа 2—3, снять пѣну, уварить до 9 стакановъ такъ, чтобы ерши совсѣмъ разварились, процѣдить сквозь ситечко, вскипятить. За 20 минутъ до отпуска, въ кипящую уху отпустить осторожно рыбные филеи, нарѣзанные равными кусочками. Когда сварятся, вынуть шумовкою, опустить въ вскипяченную, но уже совсѣмъ холодную, соленую воду, чтобы не обсохли.

Такъ какъ сигъ варится скорѣе, а налимъ медленнѣе, то лучше каждый сортъ сварить отдѣльно, и ту и другую варя на медленномъ огнѣ, чтобы не разварились. Уху же очистить оттяжкою изъ паюсной икры, какъ сказ. въ примѣчаніи. Процѣдивъ уху съ оттяжкою сквозь мокрую салфетку, вскипятить ее еще разъ, перелить въ суповую миску на зеленый укропъ и на сложенную въ миску рыбу, можно прибавить сотерну или шампанскаго. Подать отдѣльно полуломтики лимона безъ зеренъ. Изъ пирожковъ подаются растегаи, московская кулебяка, пирожки съ визигой и саго и пр.

Выдать: 3 ф. сига съ налимомъ.
3 ф. ершей и окуней.
1/2 ф. бѣлыхъ кореньевъ.
1 1/2—2 луков, букетъ зелени.
3 зерна англ. перца.
1 лавр. листъ.
Зеленаго укропу.
1/8 ф. паюсной икры.
1/2—1 стак. сотерна или шампанскаго. 1/4 лимона.

118) Простая уха изъ ершей и окуней. 3 ф. ершей съ окунями вымыть, выпотрошить, беря въ руки по щепоткѣ соли, такъ какъ ерши очень скользкіе. Перемыть ихъ, снять съ окуней филеи. Всѣ оставшіяся кости и головы, а также всѣ ерши, вымыть, опустить въ 15 стак. холодной воды, положить 2 луковицы, букетъ зелени, 3 зер. простаго и 4 зер. англ. перцу, 1 лавр. листъ, посолить полною ложечкою соли, варить часа 2—3, пока ерши не разварятся совершенно, пока не превратятся въ кашу, а уха не уварится до 9 стакановъ. Тогда процѣдить сквозь ситечко, вскипятить. Можно прибавить, для вкуса, отваръ изъ отдѣльно, въ маломъ количествѣ ухи, отваренныхъ 12 шт. неразсыпчатаго картофеля, сладкаго сорта. За 10 минутъ до отпуска досоливъ, вскипятить уху, опустить снятые съ окуней филеи, сварить ихъ. Безъ оттяжки перелить въ миску на укропъ и на вынутые изъ ухи филеи окуней, подавать.

Если ерши живые, то не надо класть кореньевъ и специй, чтобы не заглушить ихъ натуральнаго вкуса. Подать отдѣльно полуломтики лимона безъ зеренъ и толченый перецъ.

Выдать: 1½ ф. ершей. 1½ ф. окуней. ¾ ф. бѣлыхъ корен., 2 луков. 4 зер. англ. и 3 з. прост. перца. | 1 лавр. листъ, букетъ зелени. Соли. (Шт. 12 картофеля).

119) **Уха изъ ершей, окуней, сига и налима съ поджаренными кореньями.** Сварить, какъ уху № 117 съ тою разницею, что прежде всего, въ ½ столовой ложкѣ сливочнаго масла поджарить, до золотистаго цвѣта, 1 фунтъ, ломтиками нарѣзанныхъ бѣлыхъ кореньевъ, т.-е. петрушку, селлерей, ½ порея, 1 луковицу, 3 шт. лука шарлота, букетъ зелени, 3 зерна англ. перца, 1 лавр. и 1 гвоздику. Все это опустить затѣмъ въ холодную воду съ рыбьими костями, можно также прибавить ½—1 стак. бѣлаго вина, и варить, какъ сказ. въ № 117.

120) **Уха съ кнелью изъ рыбы или икры.** Сварить уху изъ ершей, изъ костей, кожи и головъ окуней, изъ бѣлыхъ кореньевъ и спеціи, какъ сказ. въ № 117. Совершенно разварить ерши, процѣдить все сквозь сито, вскипятить, опустить вмѣсто филеевъ, кнель, приготовленную изъ филеевъ окуней. См. № 229. Когда кнель минутъ черезъ 10 сварится, перелить въ миску на зеленый укропъ и на полуломтики лимона. И въ эту уху льютъ въ тарелку по ¼ рюмки хереса, мадеры, сотерна или шампанскаго.

121) **Уха изъ налима.** Надрѣзать кожу кругомъ головы, продѣть иголкой веревочку сквозь глаза, завязать, повѣсить, отогнуть ножомъ кругомъ головы кожицу, потомъ руками стянуть ее съ цѣлаго налима и чтобы было легче это сдѣлать, взять въ пальцы щепотку соли. Разрѣзать брюшко, выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткою; разрѣзать налимъ на порціи, опустить въ 9 стакановъ кипящей воды. Варить на медленномъ огнѣ не менѣе получаса, перелить въ суповую миску на мелко изрубленный зеленый укропъ. Въ уху изъ налимовъ, кореньевъ совсѣмъ не кладутъ и спецій очень мало. Голову налима одни варятъ, а другіе выбрасываютъ, такъ какъ она считается вредною. Вмѣсто кореньевъ растираютъ сырыя молоки, отбросивъ кожицу, и кипятятъ ее съ ухою, что придаетъ ей особенный вкусъ, но только въ такомъ случаѣ, если налимъ живой. Очень вкусна налимья печенка, которую, по осторожномъ удаленіи изъ нея желчнаго пузыря, тщательно надо промыть, сварить въ той же ухѣ, остудить, нарѣзать ломтиками; опустить въ суповую миску.

Но эту уху можно разнообразить по отношенію крѣпости навара, такъ напр. на 6—8 человѣкъ можно взять 3 или 6 фунтовъ налимовъ. Если столько не достаетъ, то на 3 фун. налима взять 3 фун. ершей, которые предварительно совершенно разварить, какъ сказ въ № 117.

122) **Уха изъ стерляди съ шампанскимъ.** Сварить 2—3 фунта мелкой рыбы, какъ-то: ершей, окуней, сига или 1 молодую курицу съ бѣлыми кореньями, пряностями и солью, варить подъ крышкою, на медленномъ огнѣ, часа два, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процѣдить сквозь сито, очистить, кто хочетъ паюсною икрою; процѣдить сквозь салфетку. См. примѣч.

Между тѣмъ очистить стерлядь, нарѣзать на порціи, вытереть до суха полотенцемъ.

За 30 минутъ до отпуска, вскипятить процѣженный рыбный бульонъ, опустить въ него стерлядь. Когда закипитъ и стерлядь всплыветъ къ верху, отставить на легкій огонь и варить еще съ четверть часа. Выложить осторожно рыбныя звенья въ суповую чашку, всыпать зеленаго укропа, залить процѣженною ухою.

Любители прибавляютъ въ эту уху: шампанскаго Клико и сотерну высокаго сорта, отдѣльно разъ вскипяченнаго. Подаются отдѣльно полуломтики лимона, очищеннаго отъ кожицы и зеренъ. Многіе любятъ и зеленый мелко изрубленный лукъ.

Выдать: 2—3 ф. ершей, окуней и сига. Или 1 курицу. ½ ф. бѣлыхъ кореньевъ. 1½—2 луков., букетъ зелени. 3 зерна англ. перца, 1 лавр. листъ. | ⅛ ф. паюсной икры или 2—3 бѣлка. 3 ф. стерляди, ½ лимона. (½ бутылки шампанскаго или сотерна). Зеленый укропъ. (зеленый лукъ).

123) **Уха изъ стерляди съ налимьими печенками.** Сварить уху, какъ только что сказано № 122. Подавать съ печенками изъ налимовъ, которые, по осторожномъ удаленіи изъ нихъ желчнаго пузыря, тщательно надо промыть, сварить въ той же ухѣ, остудить, нарѣзать ломтиками, опустить въ суповую миску.

124) **Уха изъ угря.** Взять 3—4-хъ фунтоваго угря, снять съ него кожу, какъ сказано въ отдѣлѣ рыбъ, или вымыть его хорошенько съ пескомъ, не снимая кожи, потому что отъ этого угри теряютъ свой вкусъ, выпотрошить, натереть внутренность солью, вытереть чистою салфеткою. Влить въ кастрюльку воды, сколько нужно на уху, положить въ нее 4 луковицы и три корешка петрушки, нѣсколько зеренъ простаго перца и лавроваго листа; когда коренья сварятся, положить большими кусками нарѣзаннаго угря, прибавить по вкусу соли. Когда угорь почти будетъ готовъ, приблизительно черезъ ¾ часа, вынуть его, переложить въ другую кастрюльку, влить немного ухи, положить горсть зелени, петрушки и укропа, зеленаго луку и дать угрю довариться на маломъ огнѣ. Перелить въ суповую миску, долить остальною ухою, подавать.

Выдать: 3—4 ф. угря, 4 луковицы. 3 корешка петрушки, прост. перцу | Лавроваго листа, зеленой петрушки. Укропу, зеленаго луку.

125) **Уха изъ свѣжей лососины или осетрины.** Приготовляется, какъ уха изъ стерляди № 122.

б) Заправочные рыбные супы.

Примѣч. а) Эти супы, какъ и уха, чѣмъ крѣпче въ нихъ наваръ, тѣмъ вкуснѣе, но вообще въ нихъ можно класть менѣе рыбы, чѣмъ въ уху и не конечно живую.

б) Эти рыбные супы варятся изъ одного сорта рыбы, какъ-то: изъ судака, или изъ свѣжей, или соленой осетрины и т. д.

в) При приготовленіи только разсольника или селянки берутъ нѣсколько сортовъ крупной рыбы заразъ.

г) Въ эти супы кладутся всегда бѣлые коренья, луковица, букетъ зелени перецъ и лавр. листъ.

д) Ихъ заправляютъ мукою съ масломъ, огуречнымъ разсоломъ, сметаною, раковымъ масломъ, кладутъ въ нихъ перловую или рисовую крупу и т. д.

е) Въ этихъ супахъ, снятые съ рыбы филеи, иногда поджариваются слегка въ маслѣ и затѣмъ доваривается въ супѣ.

ж) Наваръ же для этихъ суповъ надо какъ и для ухи заготовлять ранѣе, положивъ въ него кореньевъ, луковицы, перецъ, лавр. листъ, рыбьи кости, снятую кожу и голову рыбы, за исключеніемъ головъ налима, которая выбрасывается. Только за 20—30 минутъ до отпуска опустить въ кипящій, процѣженный наваръ, нарѣзанную на порціи рыбу и т. д.

з) Если рыба крупная и предназначена быть поданною на второе блюдо цѣльною, то ее за часъ и даже полтора, до отпуска, смотря по величинѣ, надо опустить въ остывшій уже, свареный процѣженный отваръ изъ кореньевъ и рыбьихъ костей, кожи и головы.

126) **Супъ изъ карасей, лина, щуки или осетра.** Сварить бульонъ изъ большого количества моркови, бѣлыхъ кореньевъ, луковицъ, лавроваго листа, перца, изъ костей, кожицы и рыбьей головы, процѣдить. Изъ снятыхъ филеевъ приготовить кнель № 229, 230 или 231. Опустить ее за 15 минутъ до отпуска въ кипящій, процѣженный отваръ. Какъ только будетъ готова, вынуть ее дурхшлаговою ложкою въ суповую миску, осыпать укропомъ, налить процѣженнымъ бульономъ.

Выдать: 4 моркови. 1 петрушку, 1 селлерей. 2—3 луковицы. 1—3 шт. лавр. листа. 10—20 зер. перца. 4 фунта рыбы. *На кнель.*

127) **Супъ изъ сига, щуки или судака со сметаною.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, соли, перца, лавр. листа, букета зелени, процѣдить, остудить. 3-хъ фунтовыхъ сига, щуки или судака очистить, положить цѣльнымъ въ остывшій отваръ, поставить на большой огонь, вскипятить, тотчасъ переставить на малый огонь минутъ на 15—20.

Между тѣмъ, мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, всыпать $^1/_2$ стакана муки, размѣшать, поджарить, влить стакана 2 процѣженнаго рыбнаго бульона, размѣшать, прокипятить, процѣдить, сварить въ немъ картофель, влить сметаны, вскипятить, перелить на зеленый укропъ въ суповую миску. Свареную рыбу, въ рыбномъ котелкѣ, вынуть съ рѣшеткою, вылить весь отваръ въ миску, тотчасъ подавать.

Рыбу подать на второе блюдо съ картофелемъ, масломъ и яицами или иначе.

Этотъ же самый супъ со сметаною можно подать съ фрикадельками изъ сыра № 225, или съ рыбною кнелью № 229, приготовленною изъ филеевъ, снятыхъ съ кожи той же самой крупной рыбы, изъ костей, кожи и головы которой долженъ, въ такомъ случаѣ, быть приготовленъ рыбный отваръ, подавать.

Выдать: 2—3 луковицы, 1 морковь. 1 селлерей, 1 пастернакъ. 1 петрушку, 1 порей. 2—3 шт. лавроваго листа. 15—25 зеренъ англійскаго перца 3 ф. рыбы, 1 ложку масла. $^1/_2$ стакана муки. Отъ $^1/_2$ до 1 стакана сметаны. Зеленой петрушки и укропу. Картофеля штукъ 12. *На рыбную кнель:* Или фрикад. изъ сыра.

128) **Супъ изъ налима.** Обварить 3 фунтоваго налима, снять кожу, посолить. Между тѣмъ наставить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей; когда сварится, процѣдить. Печенку см. № 123, сварить въ рыбномъ бульонѣ отдѣльно вмѣстѣ съ точеною $^1/_2$ морковью, цвѣтною капустою и спаржею, снять накипь. За полчаса передъ отпускомъ, опустить въ бульонъ на порціи разрѣзаннаго налима, сварить. Переложить все вышепоименованное въ суповую миску, также отдѣльно отваренное саго, мелко изрубленную зелень, ломтики лимона. Налить супомъ, влить, кто хочетъ, вина, подавать.

Выдать: 2 моркови, петруш., 1 селлерей. 1 порей, 2 луковицы. 10—15 зеренъ англійск. перца. 2—3 шт. лавроваго листа. 3 ф. налима, $^1/_2$ моркови. 1 головку цвѣтной капусты. Спаржи штукъ 12, $^1/_2$ стакана саго. Зеленой петрушки и укропу. Отъ $^1/_4$ до 1 стак. столоваго вина. 2—3 ломт. лим. безъ зер. и бѣлой кож.

129) **Супъ изъ осетровой головы.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, процѣдить, положить въ него очищенную, посоленую, на нѣсколько частей, разрѣзанную голову осетра; сварить ее такъ, чтобы мясо отдѣлилось отъ костей, процѣдить; положить ложку сливочнаго масла, отдѣльно разваренную перловую крупу или рисъ, вскипятить. Подавая, влить столоваго вина или шампанскаго, всыпать зелени.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку. 1 соллерей, 1 порей. 2 луковицы, 2—3 гвоздики. 10—15 зеренъ англійск. перца. 2—3 штуки лавроваго листа. Осетровой головы фунта 3—4. 1 ложку масла сливочнаго. $^1/_2$ стак. риса или $^1/_2$ стак. перлов. крупъ. Зеленой петрушки и укропа. 1 ст. столоваго вина или шампанскаго.

130) **Супъ изъ сига или судака, лина, щуки, осетра съ перловою крупою.** Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее съ ложкою масла, всыпавъ

ложку муки, размѣшать, развести бульономъ сваренномъ изъ кореньевъ, спеціи, рыбьихъ костей, кожи и головы, процѣженномъ. Когда закипитъ, положить 5—6 шт. ломтиками нарѣзаннаго картофеля, соли, очищеннаго, посоленаго и кусками нарѣзаннаго сига, вскипятить, доварить на легкомъ огнѣ до готовности. Передъ отпускомъ положить отдѣльно разваренную съ ложкою масла перловую крупу, мушкатнаго орѣху, не очень мелко истолченнаго перцу и рубленой зеленой петрушки. Рыбу можно подать на второе блюдо, а супъ забѣлить сметаною.

Выдать: 1 луковицу, ложку масла. 5—6 шт. картофеля. 3—4 фун. рыбы, ложку муки, $^1/_3$ стак перловыхъ крупъ и ложку масла. (Муш. орѣху), 5—6 зерн. прост. перца. Зелени, ($^1/_2$—1 стак. сметаны).

Другимъ манеромъ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить въ него 3 фунта какой угоднорыбы, сварить, опустить кашу изъ перловыхъ крупъ отдѣльно разваренную съ 1 ложкою масла и до-бѣла выбитую, всыпать зелени, подавать съ разрѣзанною на части рыбою.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей. 1 селлерей, 2 луковицы. 10—15 зеренъ англійск. перца. 2—3 шт. лаврoваго листа. 3 ф. рыбы, соли. $^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ 1 ложку масла. Зеленой петрушки и укропу.

131) **Супъ изъ угря и зеленаго горошка.** Очистить 3 фунта угря, какъ сказано въ № 124; разрѣзать на куски. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, а именно: $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, 1—2 луковицы, 5—6 зернъ простаго перца, шт. 12 шарлотокъ, варить часа два, процѣдить. Стакана 2—3 вылущеннаго зеленаго гороха, сварить отдѣльно. Въ процѣженный бульонъ опустить куски угря, варить почти три четверти часа, потому что угорь недоваренный очень вреденъ. Не задолго до отпуска всыпать зеленой петрушки. Передъ отпускомъ всыпать въ миску сваренный горохъ, затѣмъ влить все остальное.

Выдать: 3—4 фун. угря, $^1/_2$ петрушки. $^1/_2$ селлерея, 1—2 луковицы. 2—3 стак. вылущеннаго гороха. 12 шарлотокъ. 1—2 шт. лавров. листа. 5—6 зер. простаго перца, зелени.

132) **Супъ изъ бѣлозерскихъ снѣтковъ.** Взять 3 фун. снѣтковъ, отрѣзать, кто хочетъ, головки, перемыть ихъ хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на дурхшлагъ, посолить, дать полежать такъ съ часъ. Между тѣмъ сварить бульонъ изъ кореньевъ: $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея, 1 луковицы, лаврoваго листа, перца и немного соли, процѣдить; всыпать $^1/_2$ стакана перемытыхъ гречневыхъ крупъ, ложку масла, сварить почти до мягка, опустить снѣтки, вскипятить, снять пѣну, влить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, прокипятить, подавать.

Выдать: 3 ф. снѣтковъ, кореньевъ, луку. Перцу, лавр. листу. $^1/_2$ стак. гречн. крупъ, ложку масла. 1 стак. сливокъ.

133) **Супъ со снѣтками и кислою капустою.** $1^1/_2$ фунта кислой шинкованной или рубленой капусты выжать, сварить съ 1 луковицею, 2—3 шт. лавров. листа. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, кто хочетъ, съ мелко нашинкованнымъ лукомъ, положить въ супъ, прокипятить, всыпать 1 фунтъ въ нѣсколькихъ водахъ перемытыхъ снѣтковъ съ отрѣзанными головками и слегка за часъ посоленными, варить до готовности, приблизительно четверть часа.

Выдать: $1^1/_2$ ф. кисл. капусты. 1 ф. снѣтковъ. Ложку муки, ложку масла. Перцу, лаврoваго листу, луку.

134) **Супъ изъ щуки, бѣлужины, осетрины или сига съ кислою капустою.** Въ $1^1/_2$ ложкахъ масла поджарить 1—2 луковицы и 3 стакана

кислой, слегка выжатой капусты, всыпать ложку муки, развести рыбнымъ бульономъ, сваренным изъ кореньевъ, перца, лавр. листа, костей, кожи и головы рыбы, процѣдить; сварить до готовности. Филеи щуки или какой другой крупной рыбы, нарѣзать порціями, поджарить въ 2 ложкахъ масла, дать обсохнуть на пропускной бумагѣ, опустить въ кипящій супъ, сварить до готовности. Передъ отпускомъ всыпать горсть тертаго сыру, по желанію; толченаго перцу, соли по вкусу, влить стаканъ сливокъ, разъ вскипятить, чтобы только не свернулось и скорѣе подавать, всыпавъ въ миску зеленой петрушки и укропу. Вмѣсто сливокъ еще лучше положить самой свѣжей сметаны.

Выдать: 2—3 фун. щуки или какой другой крупной рыбы.
$1^1/_2$ ф. кислой капусты, т. е. 3 ст.
2—3 ложки масла, 2—4 луковицы
Перца, лаврового листа.
Ложку муки, (ложку сыра).
1 стак. сливокъ или сметаны.
Зеленой петрушки и укропу.

135) **Борщъ изъ карасей.** 1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей, $^1/_2$ луковицы, 10—15 зер. англійск. перца, 2—3 шт. лаврового листа, 2—3 грибка, сварить, процѣдить; въ процѣженный бульонъ положить на нѣсколько частей разрѣзанную капусту и очищенную, нашинкованную свеклу, сварить. $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы поджарить до красна въ 2 ложкахъ провансkаго или $^1/_8$ фун. сливочнаго масла, смѣшать съ ложкою муки, подправить борщъ, влить немного уксуса или свекольнаго разсола, вскипятить. $1^1/_2$ или 2 фун. карасей, т. е. шт. 6—8 обвалять слегка въ мукѣ или сухаряхъ, поджарить хорошенько въ маслѣ, дать обсохнуть на пропуской бумагѣ; передъ самымъ отпускомъ опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

Подавать съ тѣми же карасями или съ ушками № 293, или съ рыбною кнелью № 229.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. карасей.
1 морковь, 1 петрушку.
1 селлерей, 1 луковицу.
10—15 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лаврового листа.
$^1/_4$ ф. чухонскаго масла.
2—3 грибка, $^1/_2$ ф. свеклы.
$^1/_2$ кочна капусты.
Уксусъ или стакана $1^1/_2$ свекольнаго разсола.
2 ложки муки или 3—4 сухаря обвалять караси.

136) **Щи рыбныя изъ щавеля и шпината.** Сварить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, ершей, которые должны развариться, соли, букета зелени, перца и лавр. листа, процѣдить. Кусокъ осетрины ошпарить кипяткомъ, снять кожу, бросить ее, рыбу же опустить въ холодный, процѣженный бульонъ изъ кореньевъ, спецій и ершей, вскипятить; доварить на маломъ огнѣ; вынуть, остудить, снять съ хрящей, разрѣзать на порціи. Между тѣмъ приготовить шпинатъ пополамъ со щавелемъ, какъ сказ. въ № 93, заправить щи мукой съ масломъ и сметаной. Опустить осетрину въ эти готовыя уже горячія щи, тотчасъ подавать съ крутыми яйцами.

Выдать: Ерш. 6—10 шт., т. е. не менѣе $1^1/_2$ ф.
$1^1/_2$ ф. свѣжей осетрины.
$^1/_2$ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
1—2 луковицы, букетъ зелени.
$^3/_4$ ф. шпината, $^3/_4$ ф. щавеля.
$^1/_2$ стак. муки, ложку масла.
Соли, перцу лавр. листу, $^1/_2$—1 ст. смет.
Зеленаго укропу, (3—8 яицъ).

137) **Рыбный раковый супъ.** Визигу съ вечера намочить въ холодную воду, на другой день сварить ее въ ней до мягкости, откинуть на дуршлакъ, перелить холодною водою, изрубить, но не очень мелко. Сварить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ и ершей, которые разварить, процѣдить.

25 раковъ отварить въ соленомъ кипяткѣ съ укропомъ, перцемъ, лавровымъ листомъ, букетомъ зелени петрушки и селлерея. Вынуть всѣ шейки и крупныя ножки. Вычистить всѣ раковыя спинки, нафаршировать ихъ сухарями. См. № 63.

Все остальное съ мелкими ножками и внутренностями истолочь, поджарить съ масломъ, всыпать ложку муки, поджарить. Налить 3—4 стак. процѣженнаго

рыбнаго бульона, хорошенько прокипятить, процѣдить, протереть сквозь сито, развести остальнымъ бульономъ, положить раковыя шейки, визигу, фаршированныя раковыя спинки, кнель изъ судака, приготовленную съ раковымъ масломъ, см. № 229 (въ такомъ случаѣ всѣ оставшіяся кости отъ судака надо сварить заранѣе съ ершами) укропъ, разъ вскипятить, подавать. Можно прибавить сметаны.

Выдать: 1½—3 ф. ершей, 25 раковъ. ½ ф. бѣлыхъ корен. 1—2 луков. Букетъ зелени, укропъ. 5—6 зер. англ. перца. 2—3 шт. лавр. листа. 1/16 ф. визиги. *На фаршъ для скорлупокъ* см. № 63. *На кнель изъ судака № 229.* Укропъ. (½—1 стак. сметаны).

в) Рыбный супъ-разсольникъ селянка.

Примѣч. Для разсольника берется свѣжая и соленая рыба. Изъ свѣжей преимущественно: сиги, осетрина, судаки, ерши и пр. Изъ соленой: севрюга, бѣлорыбица, осетрина и бѣлуга, причемъ берется 2—3 сорта свѣжей рыбы и одинъ сортъ соленой.

Соленая рыба варится отдѣльно и отваръ ея выбрасывается. Если передъ отпускомъ окажется въ супѣ мало остроты, то прибавить нѣсколько разъ отдѣльно вскипяченнаго огуречнаго разсола, но никогда уксуса.

138) Супъ разсольникъ изъ рыбы. Сварить бульонъ, какъ сказ. въ прим., изъ обрѣзковъ кореньевъ, зернышекъ и кожи соленыхъ огурцовъ, букета зелени, изъ кожи, костей и головы очищенной рыбы, съ прибавленіемъ, по вкусу, огуречнаго разсола и соли. Процѣдить черезъ сито. Въ этомъ вновь вскипяченномъ отварѣ, по очередно, варить филеи, нарѣзанной на порціи рыбы. Когда сварятся, опустить ихъ дурхшлаковою ложкою въ холодную соленую воду. Въ тоже время поджарить муку съ масломъ, развести двумя стаканами ухи, прокипятить, процѣдить, развести остальнымъ бульономъ. Передъ отпускомъ положить красиво нарѣзанные, отдѣльно отваренные бѣлые коренья, ломтиками нарѣзанные соленые огурцы, сваренные филеи свѣжей рыбы, куски отдѣльно свареной соленой рыбы, все это разъ вскипятить, перелить въ миску, на мелко изрубленный укропъ.

Выдать: Рыбы всего 3 ф., а именно: Ершей 6—8 шт. ¾ ф. судака или сига, ¾ ф. свѣжей осетрины. ¾ ф. соленой рыбы. см. прим. 1—2 луковицы. ¾ ф. бѣлыхъ кореньевъ. 5—10 соленыхъ огурцовъ. Букетъ зелени, укропъ, ⅓ стак. муки. Ложку масла, огуречнаго разсола.

Этотъ разсольникъ можно разнообразить слѣд. обр.

а) Вмѣсто муки положить ¼ стакана отдѣльно сваренныхъ перловыхъ крупъ.

б) Поджарить муку съ раковымъ, а не съ простымъ масломъ и положить въ супъ раковыя шейки.

в) Положить въ супъ пюре изъ помидоровъ.

139) Простой рыбный супъ-разсольникъ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, пряностей, немного соли и 3 фунтовъ какой-нибудь мелкой рыбы, какъ напр. ершей, пискарей и пр. Рыбу разварить совершенно, процѣдить. Влить въ бульонъ ½ стак. огуречнаго разсола, вскипятить, Ложку муки развести понемногу холодною водою, растереть, чтобы не было комковъ, развести ухою, процѣдить, влить въ общую уху мѣшая, прибавить ½—1 стак. свѣжей сметаны, ломтиками нарѣзанные, очищенные отъ кожицы огурцы, немного листьевъ петрушки, прокипятить, подавать. Вмѣсто мелкой рыбы, уху можно сварить изъ крупной, которую подать въ супѣ, нарѣзавъ ее кусками, или подать ее отдѣльно на второе кушанье.

Выдать: 3 ф. мелкой рыбы: ершей, пискарей и проч. ½—2 стак. огуречнаго разсола. ½ стак. муки, ½—1 стак. сметаны. 5—10 соленыхъ огурцовъ. Листья петрушки. 5—10 зеренъ простаго перца. 1—3 шт. лавроваго листа.

140) **Селянка рыбная, сборная.** Очистить свѣжую рыбу, снять съ нея филе. Сварить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука, перца, лавр. листа, букета зелени, изъ кожи, костей и головы свѣжей рыбы, процѣдить, подправить поджаренною мукою съ масломъ, положить слегка поджаренные, маринованные, бѣлые грибки, капорцы, оливки, корнишоны. За 20 минутъ до отпуска вскипятить все это, опустить филеи свѣжей рыбы, сварить. Когда рыба будетъ готова, положить въ тотъ же супъ отдѣльно свареную, соленую рыбу, раковыя шейки, лимоннаго соку, по вкусу и, кромѣ того, для цвѣта 1 ложку поджареннаго въ маслѣ пюре изъ помидоровъ, щепотку рубленой зеленой петрушки, размѣшать слегка, перелить въ суповую миску, подавать.

Выдать: 6—8 ершей. $^3/_4$ ф. сига. $^3/_4$ ф. судака. $^3/_4$ ф. солен. осетрины, бѣлорыбицы, бѣлужины или севрюги. $^1/_2$ ф. бѣлыхъ корен., 2 луков. 1—3 шт. лавр. листа, 3—6 з. перцу. Букетъ зелени, $^1/_2$ стак. муки. Шт. 20 раковыхъ шеекъ. Ложку масла, ложку томата. 6—8 чайныхъ ложекъ сливокъ. 6—8 ложечекъ корнишоновъ. 6—8 ложечекъ капорцовъ. 8—12 бѣлыхъ марин. грибковъ. $^1/_2$ лимона. Щепотку зелени петрушки.

141) **Селянка рыбная съ капустою.** 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ скоромнаго масла, всыпать $^1/_2$ стак. муки, слегка поджарить, развести бульономъ изъ кореньевъ, костей, кожи и головы свѣжей рыбы, перца и лавр. листа, прокипятить, процѣдить, вскипятить, положить сырой, на мелкіе куски, нарѣзанной свѣжей рыбы, какъ-то: осетрины, бѣлужины и сига, всего по ровной части, 10 оливокъ, 10 мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, 2 соленые очищенные отъ кожицы, и квадратиками нарѣзанные огурца, и немного свѣжей или кислой капусты, предварительно обданной кипяткомъ, вскипятить разъ, доварить на маломъ огнѣ, прибавить, по вкусу, огуречнаго разсола, вскипятить, положить сметаны, посыпать зелени, подавать.

Выдать; 3 ф. разной рыбы, $^1/_8$ ф. масла. $^1/_2$ стак муки, 1 луковицу. 10 оливокъ. Свѣжей или кислой капусты съ $^1/_2$ ф. 10 шампиньоновъ, 2 соленые огурца. Лавроваго листу, перцу. Огуречнаго разсола 1—2 стак. $^1/_2$—1 стак. свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ.

Ж) СУПЫ МАСЛЯНЫЕ, т. е. безъ мяса и рыбы.

Примѣчаніе. Приготовляются, какъ и мясные, только безъ говядины и мяса вообще, слѣдовательно изъ одной воды. Отсутствіе мяса надо пополнять большимъ количествомъ основныхъ кореньевъ, часть которыхъ также можно поджаривать на плитѣ или въ маслѣ; класть непремѣнно пучекъ зелени селлерея, петрушки и порея и фунтъ неразсыпчатаго картофеля, а также, по желанію, зеленый и рѣпчатый лукъ, грибы, которые варить отдѣльно, мелко изрубить, отваръ влить по вкусу; класть сливочное или самое свѣжее столовое масло, свѣжую сметану, желтки со сливками и кромѣ того слѣд. зелень: укропъ, маіоронъ, порей, эстрагонъ, размаринъ, шалфей, кервель, чаберъ, базиликъ, смородинный листъ, перечную мяту, кудрявую мяту, виноградный листъ, сушеный барбарисъ, а также шафранъ, лавр. листъ, англ. и простой перецъ. Вся эта душистая и вкусовая зелень, равно какъ и спеціи употребляются смотря по вкусу каждаго въ частности и по вкусу, усвоенному различными народностями и обществами.

Этотъ отдѣлъ суповъ, равно какъ и отдѣлъ постныхъ масляныхъ суповъ особенно пригоденъ для гг. вегетарьянцовъ.

145) **Супъ итальянскій, съ макаронами.** Сварить бѣлый отваръ изъ полуторной пропорціи основныхъ кореньевъ, кортофеля и пучка зелени, процѣдить; $^1/_3$ ф. итальянскихъ наломанныхъ макароновъ опустить въ посоленный кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, переложить въ процѣженный бульонъ, доварить ихъ. 2 желтка разбить съ $^1/_2$ стак. сливокъ, развести мѣшая стаканомъ горя-

чаго бульона перелить въ общій бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, тотчасъ подавать;

Выдать: 1 ф. основныхъ кореньевъ. 1 луковицу, пучекъ зелени. | Шт. 6 картофеля, 1/8 ф. макаронъ. 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ.

Оставшіеся коренья, мелко нарѣзавъ, подать на второе блюдо, обливъ ихъ масломъ съ сухарями.

143) **Супъ пюре изъ вишень со смоленскою крупою.** Сварить бульонъ изъ одного фунта основныхъ кореньевъ и фунта кортофеля, процѣдить. Остальное приготовить, какъ сказ. въ № 89. Можно прибавлять въ тарелку краснаго вина.

Выдать: 1 ф. основн. корен., 1 ф. вишень. Корицы вершка 1 1/2. 2 з. кардам. 1/2 ложки масла, 1/2 ст. сахара, соли. 1/2 ф. тертаго кислосладкаго хлѣба. | Красное вино. *На кашу:* 1/2 стак. смоленс. крупъ, 1 яицо. 3/4 стак. воды, ложку масла.

Коренья подать на второе блюдо съ масломъ и сухарями, огарнировавъ ихъ гренками или булкою въ молокѣ размоченною и поджаренною.

144) **Супъ пюре изъ цвѣтной капусты.** Сварить бульонъ изъ одного большаго пучка зелени петрушки, селлерея и порея и изъ 1 ф. не разсыпчатаго картофеля, процѣдить. Остальное приготовить, какъ сказано въ № 88.—Подать отдѣльно укропъ.

Выдать: Пучекъ зелени. 1 ф. картофеля. 3 ф. цвѣтной капусты. укропъ. | Ложку муки и 1/2 ложки масла. 2 желтка и 1/2 стак. густыхъ сливокъ.

Картофель подать на второе блюдо съ масломъ и зеленью.

145) **Супъ-пюре изъ спаржи.** Сварить бульонъ изъ пучка зелени и фунта неразсыпчатаго картофеля, посолить, процѣдить; отъ 2 1/2 ф. дешевой, суповой, молодой спаржи; отрѣзать головки, которыя отварить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ. Остальное спаржи нарѣзать небольшими кусочками, сложить въ кастрюлю, положить ложку сливочнаго масла, процѣдить туда же немного бульона, накрыть крышкою, потушить часъ или полтора, пока спаржа не станетъ совершенно мягкою. Горячую протереть сквозь сито, смѣшать съ пюре изъ риса или перловой крупы № 94 или 95, или съ ложкою муки слегка прожаренною съ 1/2 ложкою масла и проваренною со стаканомъ процѣженнаго бульона, иначе отвара изъ зелени и картофеля; кипятить минутъ 20 — 30. За 1/2 часа до отпуска, мѣшая медленно, влить въ это пюре остальной, процѣженный бульонъ. 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ размѣшать, обдать мѣшая стаканомъ кипящаго бульона, перелить въ общій супъ; положить 1/2 ложки сливочнаго масла кускомъ, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Всыпать головки спаржи, перелить въ суповую миску, подавать.

Выдать: Пучекъ зелени. Фунтъ картофеля. 2 1/2 ф. спаржи, 1/8 ф. сливочн. масла. | 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ. 1/2 стак. рису или перловыхъ крупъ. Или ложку муки и 1/2 ложки масла.

Картофель можно подать или отдѣльно съ масломъ и крутыми яйцами или даже въ этомъ самомъ супѣ.

146) **Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.** Приготовить отваръ изъ пучка зелени и селлерея, петрушки и порея изъ 1 фунта картофеля, съ прибавленіемъ, по вкусу каждаго, другой зелени, употребляемой при соленіи, какъ то: эстрагона, кервеля, смородиннаго листа, чобра, размарина и пр., процѣдить; 2 ф. огурцовъ пріятнаго вкуса очистить, (кожицу перенытую сварить въ отварѣ изъ зелени и картофеля) разрѣзать каждый на 4 части, выбросить зернышки, сложить въ кастрюлю съ 2 луковицами, 2 — 3 гвоздиками; положить ложку муки слегка

поджаренную съ 1/2 ложкою масла и прокипяченную со стаканомъ процѣженнаго отвара, прокипятить, протереть сквозь сито, перелить въ кастрюлю, развести остальнымъ бульономъ, прибавить пюре изъ перловыхъ крупъ № 94, положить 2 желтка, разбитые съ 1/2 стак. сливокъ, 1/2 ложки кускомъ сливочнаго масла, посолить, подогрѣть, мѣшая сверху внизъ, до самаго горячаго состоянія.

Между тѣмъ 1 ф. огурцовъ очистить отъ кожицы и выдолбить самую середину съ зернышками, нарѣзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою. Когда обсохнутъ, переложить въ суповую миску.

Подать отдѣльно зеленый укропъ и перецъ.

Выдать: Пучекъ зелени, 1 ф. картофеля.
По желанію и прочей поименованной зелени.
1 ф. свѣжихъ огурцовъ.
2 луковицы, 2—3 гвоздики.
1/2 ложки масла и ложку муки.
1/4 стак. перловыхъ крупъ.
2 желтка и 1/2 стак. сливокъ.
1/2 ложки масла кускомъ.
Укропъ и перецъ.

147) **Супъ изъ селлерея.** Сварить бульонъ изъ фунта картофеля, 1 луковицы и пучка зелени, процѣдить. Остальное, какъ сказано въ № 72.

Выдать: Фунтъ картофеля.
3/4 ф. основ. кореньевъ.
Пучекъ зелени, 1 луковицу.
3 петрушки, 3 селлерея.
Горсть суш. зелени селлерея.
1/2 стак. риса или перловой крупы, сваренной съ 1/2 ложкою масла.
1/2 лимона, 1/2—1 стак. сметаны.

Въ этомъ супѣ можно подать и варившійся въ немъ картофель, въ такомъ случаѣ вмѣсто 1/2 стак. можно взять только 1/4 стак. перлов. крупъ.

148) **Разсольникъ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 1 ф. основныхъ кореньевъ, 2 луковицъ, фунта картофеля, пучка зелени, кожицы съ соленыхъ огурцовъ, съ прибавленіемъ по желанію другихъ душистыхъ травъ, употребляемыхъ при соленіи огурцовъ, лавр. листу, англ. и простаго перцу; процѣдить.

Очищенные же отъ кожицы точеные коренья обдать кипяткомъ и т. д. до конца. См. № 37.

Выдать: 6—8 соленыхъ огурцовъ.
Огуречнаго разсолу.
Букетъ зелени, 2 луковицы.
3/4 ф. основныхъ кореньевъ.
1 ф. кореньевъ съ картофелемъ.
1/2 ложки масла и ложку муки.
1/3 стак. перловыхъ крупъ.
1/2—1 стак. сметаны, укропъ.

149) **Супъ съ лимономъ, перловою крупою и сметаною.** Сварить бульонъ изъ основныхъ кореньевъ, картофеля, пучка зелени, 2—3 сушеныхъ грибковъ, процѣдить. Разварить отдѣльно перловую крупу съ масломъ, выбить ее до бѣла, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить. Передъ самымъ отпускомъ влить сметаны, положить 1/2 лимона съ цедрою, ломтиками нарѣзаннаго, безъ зеренъ, нашинкованные грибы, только разъ вскипятить, вынуть лимонъ, тотчасъ перелить въ суповую миску на зеленый укропъ, подавать.

Выдать: 1 ф. основныхъ кореньевъ.
1 ф. картофеля.
Пучекъ зелени.
2—3 суш. грибка.
1/3 стак. перловыхъ крупъ.
1/2 ложки масла.
1/2 лимона, укропъ.
1/2—1 1/2 стак. свѣжей сметаны.

150) **Супъ съ лимономъ, рисомъ и сметаною.** Варится точно также какъ и перловый № 149.

151) **Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневою крупою.** Двѣ брюквы вымыть, опустить въ холодную воду, разъ вскипятить, вынуть, нарѣзать ровными кусочками, залить свѣжею уже горячею водою. Когда закипитъ, всыпать 1/2 стак. ячневыхъ перемытыхъ крупъ, положить 1 ложку хорошаго масла. Когда брюква и крупа будутъ почти готовы, прибавить 6—8 картофелинъ очищенныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ, влить 3 стакана цѣльнаго молока, доварить и подавать.

Выдать: 2—3 брюквы.
1/2 стак. ячневой крупы.
6—8 шт. картофеля.
1 бут. цѣльнаго молока.

152) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками. Полную глубокую тарелку съ верхомъ какихъ-нибудь очищенныхъ свѣжихъ грибовъ, кромѣ волнушекъ, но лучше бѣлыхъ грибовъ, перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ. Поджарить въ маслѣ мелко нарѣзаннаго луку, а потомъ и грибы; налить 12 стаканами воды, дать вариться до готовности, положивъ немного соли. Положить затѣмъ немного зеленаго луку, 1—2 луковицы, пучекъ зелени, петрушки, сельдерея и порея подправить ложкою муки; прокипятить. За 20 минутъ до отпуска положить 6—8 шт. картофеля ломтиками нарѣзаннаго, сварить; подавая влить 1/2 или 1 стак. свѣжей сметаны или сливокъ, съ которыми можно супъ разъ вскипятить; кто любитъ, всыпать чуть-чуть мелко истолченнаго простаго перцу.

Выдать: Полную тарелку грибовъ.
Зеленаго луку, пучекъ зелени.
6—8 шт. картоф., ложку масла, 1—2 лук.
1/2—1 стак. сметаны или сливокъ.

153) Супъ изъ рыжиковъ. 1 ф. рыжиковъ перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ. Сварить, прибавивъ немного очищенныхъ соленыхъ огурцовъ. картофелю, изрубленную луковицу, кореньевъ и укропу. Когда сварятся, подправить мукою, поджаренною въ маслѣ, вскипятить, всыпать перцу.

154) Супъ изъ свѣжей зеленой фасоли со сливками. 1 1/2 фунта зеленой фасоли опустить въ соленый кипятокъ съ 1/4 ложечкою соды, вскипятить; откинуть на рѣшето, нашинковать, опустить въ другой свѣжій кипятокъ. Когда закипитъ, положить 1/2 горсти листьевъ петрушки, 1 ложку масла, смѣшаннаго съ ложкою муки, прокипятить, прибавить стаканъ хорошихъ сливокъ, вскипятить, подавать. Для вкуса сыплютъ укропъ, порошокъ перечной мяты и пр.

Выдать: 1 1/2 фун. зеленыхъ бобовъ.
Зеленой петрушка.
1—2 ложки чух. масла, ложку муки.
Стаканъ хорошихъ сливокъ.

155) Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ. Небольшой кочанъ капусты очистить, разрѣзать на части, обдать кипяткомъ, чтобы горечь исчезла, откинуть на рѣшето, поставить варить въ 9 стаканахъ воды. Когда закипитъ, посолить, положить 1/2 горсти листьевъ петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла, варить пока не сдѣлается мягкимъ.

Влить 3 стакана цѣльнаго молока, приправить ложкою муки растертою съ ложкою масла, прокипятить и подавать. Вмѣсто муки кладутъ 1/2 стакана перемытыхъ ячневыхъ крупъ, которыя и варятся въ супѣ одновременно съ капустою.

Выдать: Кочанъ капусты, 1 морковь.
1 петрушку, зеленой петрушки.
Ложку масла, ложку муки или 1/2 стак. ячневыхъ крупъ, 1 бут. молока.

156) Супъ изъ зеленаго гороха съ черепахой или безъ нея. (Масляный). 1 черепаху вынуть изъ скорлупы, безъ ногъ и головы, очистить, сварить съ солью и кореньями, процѣдить. 4 стакана спѣлаго гороха залить частью бульона изъ черепахи, варить, пока горохъ не разварится, протереть сквозь сито, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ. Положить въ супъ ломтики поджаренной въ маслѣ петрушки и порея, разрѣзанную черепаху; вскипятить, всыпать зелени, подавать.

Если супъ варится безъ черепахи, то подать отдѣльно греночки изъ бѣлаго или пеклеваннаго хлѣба.

Выдать: 1 черепаху.
2 морк., 1 петрушку, 1 порей.
1 сельдерей, 2 луковицы.
10—15 зер. перца, 4 стак. спѣлаго, свѣжаго вылущеннаго гороха.
1/8 фун. чухонск. масла, укропу и зеленой петрушки.

157) **Лапша грибная.** Сварить бульонъ съ мясомъ или безъ мяса, съ кореньями, пучкомъ зелени и грибами, процѣдить, вскипятить, всыпать лапшу или итальянскихъ макаронъ, сварить, посолить, положить немного толченаго простаго перцу, опустить отдѣльно отвареннаго картофелю, мелко нашинкованные, отдѣльно свареные грибы, положить масла, зелени, подлить по вкусу грибного отвара, подавать.

Выдать: (2—3 фунта говядины).
2 моркови, 1 петр., 1 селлерей.
1 порей, 3 лук., пучекъ зелени.
5 зер. англ. и 5 зер. пр. перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
1/8 фун. сушоныхъ грибовъ.
1 1/2 стак. вермишели, т. е. 1/2 фун. или лучше выдать на домашнюю лапшу № 245. или 1/4 ф. итал. макаронъ.
Картофелю штукъ 12, масла сливочн.
Зеленой петрушки, укропу.

158) **Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою.** 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1—2 луковицы вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, осыпать 1/2 ложкою муки, опять поджарить, развести водою, положить 3—6 сушеныхъ грибовъ, сварить до мягкости, процѣдить. Влить въ процѣженный супъ свекольнаго разсолу, положить 1/2 стакана перловыхъ крупъ, сварить, положить штукъ 8 очищеннаго картофеля, сварить, влить сметаны, посолить, подавать, всыпавъ въ суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелени.

Выдать; 2 моркови, 1 петр., 1 селлерей.
1 порей. 1—2 луковицы.
Сушеныхъ грибовъ 1/8 фун., если съ ушками, то 1/4 фун.
1/2 стак. перловыхъ крупъ.
1/2 ложки муки, шт. 8 картофеля.
1—2 ложки масла.
Свекольнаго разсолу, зеленой петрушки и укропу.
1/2—1 1/2 стак. сметаны.

Этотъ супъ подаютъ съ ушками, съ фаршемъ изъ грибовъ № 293, или съ пышками съ грибнымъ фаршемъ № 352.

159) **Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.** Сварить въ 9—12 стаканахъ воды 1/2 кочешка капусты, сперва кипяткомъ обваренной и очищенной, 6—9 шт. очищеннаго и разрѣзаннаго картофеля, 1 шт. разрѣзанной и вскипяченной сладкой брюквы, кружками нарѣзанныя: 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 селлерей. Положить ложку сливочнаго масла съ поджаренною въ немъ мелко изрубленною луковицею, осыпавъ ее ложкою муки, прокипятить; подавая всыпать зелени или влить стаканъ хорошихъ сливокъ, или стаканъ хорошей, самой свѣжей сметаны, или подправить супъ 2 желтками, размѣшанными съ 1/2 стак. сливокъ.

160) **Борщъ масляный съ ушками.** Варится точно также, какъ и борщъ малороссійскій № 49.

Подавать съ ушками жареными въ маслѣ № 293, или съ пышками съ грибнымъ фаршемъ № 352.

Выдать: 1 порей, 1 селлер., 1 петрушку.
2—3 луков., 1/8 ф. суш. гриб.
10—15 зеренъ перца.
1/2 кочна капусты, свекольн. разсолу.
1—2 фун. свеклы. 2—3 шт. лавр. листа.
Соли, зеленой петрушки и укропу.

161) **Борщъ безъ мяса со сметаною.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сушеныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 2 фун. свеклы, потомъ очистить ее, мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго отдѣльно отвареннаго разсолу, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, положить соли, простаго перцу, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ, подавать съ крутонами изъ гречневыхъ крупъ № 383—385.

Выдать: 1 петрушку, 1 порей, 2 селлер.
2 луко. 10—15 зер. перца.
2—3 шт. лаврoваго листа.
1/8 фун. сушеныхъ боровик.
2 фун. свеклы, свекольнаго разсола.
5—6 зеренъ простаго перца.
Укропа и зеленой петрушки.
1/2—1 1/2 стакана сметаны.

162) Щи съ грибами. (Масляныя). Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить 3 стак. кислой, слегка выжатой, капусты, еще поджарить, развести сваренымъ грибнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ.

Передъ самымъ обѣдомъ ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести грибнымъ бульономъ, влить во щи, положить туда же нѣсколько, мелко нашинкованныхъ, отваренныхъ грибовъ, прокипятить, всыпать соли и крупнаго, простаго перца, положить сметаны.

Выдать: 1 1/2 ф., т. е. 3 ст. кислой кап.
2 ложки чухонскаго масла.
1/8 фун. сушеныхъ грибовъ.
1 ложку муки, 2 луковицы.
Простаго перца зеренъ 5—7.
1/2—1 стак. сметаны.

163) Щи изъ щавеля пополамъ со шпинатомъ. (Масляныя). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушеныхъ грибовъ, укропа и ячневыхъ крупъ, процѣдить. Грибы мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, всыпать ложку муки, влить процѣженнаго бульона, прокипятить.

Между тѣмъ 3/4—1 ф. щавеля и 3/4—1 ф. шпината приготовить, какъ сказ. въ № 45. Подавая положить сметаны и зеленаго укропу. Подать отдѣльно крутыя яйца, пирожки или жареную кашу и проч.

Выдать: 1 1/2—2 ф. щавеля и шпината, немного кореньевъ, луку, ложку масла.
1/8 ф. сушен. грибовъ, 1—2 луковицы, 1 ложку муки, 1/2—2 ст. смет., укропа.

164) Супъ изъ чечевицы. Сварить, какъ сказ. въ № 115, только безъ говядины. Подать съ гренками.

165) Супъ пюре изъ сушенаго гороха, масляный. 3 стакана гороха намочить, за нѣсколько часовъ, въ холодную воду, откинуть затѣмъ на рѣшето. Переложить въ кастрюлю, налить холодной водой, чтобы покрыло. Положить 1/2 ложки столоваго масла кускомъ, немного черствой, тертой булки, накрыть крышкою, вскипятить на большомъ огнѣ, переставить на меньшій, разварить, какъ можно лучше, безъ соли, помѣшивая лопаточкой. Горячимъ протереть сквозь сито. Развести водою, вскипяченною съ пучкомъ зелени. 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу слегка поджарить въ пол-ложкѣ масла, осыпать 1/2 ложкою муки, опять поджарить, положить въ пюре, посолить, вскипятить. Передъ отпускомъ можно вскипятить въ немъ и копченаго сига, мелко нарѣзаннаго.

Выдать: 8 стак. гороха.
1/2 ложки масла.
1/2 черств. 8-къ коп. булки.
Пучекъ зелени.
1 петрушку, 1 порей.
1 луковицу, 1/2 ложки масла.
1/2 ложки муки.
(1/2 ф. сига).
На греночки.

166) Супъ пюре изъ картофеля, безъ мяса. 1/2 луковицы поджарить съ 1/2 ложкою масла, осыпать 1/2 ложкою муки, поджарить, переложить къ картофелю, разварить, протереть сквозь сито. Можно подправить 2 желтками съ 1/2 стак. сливокъ, посолить, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать.

Вмѣсто сливокъ и желтковъ можно положить сметаны или зеленаго укропа и петрушки.

Выдать: 1/2 морк., 1/2 порея, 1/2 селлерея.
1/2 петрушки (луковицу).
5—10 зеренъ англійск. перца.
1—2 шт. лаврoваго листа.
1—2 ложки чухонскаго масла.
1/2 французской булки.
2 фунта картофеля, 1/2 ложки муки.
1/2—1 стак. сметаны или
1/2 стак. сливокъ и 2 желтка.
Зелени.

Подавать съ греночками № 216 или съ кнелью изъ селедки № 234.

167) **Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.** (Масляный). Раки вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковицу, пучекъ зеленаго укропа, сварить на легкомъ огнѣ, процѣдить. Раки же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились раки. Спинки съ ножками истолочь въ каменной ступкѣ, поджарить съ $1^1/_2$ ложками масла до темнаго цвѣта, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковымъ бульономъ, прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь сито. Передъ отпускомъ опустить раковыя шейки, отдѣльно отваренный рисъ, вскипяченную сметану, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, всыпать зелени, подавать.

Выдать: 30—40 раковъ, соли, 1 луковицу. Пучекъ зеленаго укропа. $1^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки. | $^1/_4$ стак. риса, зелени. $^1/_2$—1 стак. сметаны.

168) **Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.** (Масляный). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить. 1 фун. бѣлой фасоли разварить въ водѣ безъ соли, съ кусочкомъ черствой булки, протереть сквозь дурхшлагъ; мелко нарѣзанной $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея и по желанію, $^1/_2$ моркови и $^1|_2$ луковицы, осыпавъ ложкою муки, поджарить въ маслѣ, налить процѣженнымъ бульономъ, прокипятить, смѣшать, развести всѣмъ бульономъ, положить 2 желтка съ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать.

Выдать: 2 моркови, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ луковицы, пуч. зел. 1 ф., т. е. 2 полн. стак. фасоли. | $1^1/_2$ ложки масла. $^1/_2$ ложки муки. (2 желтка, $^1/_2$ стак. сливокъ).

Подавать съ греночками № 216.

169) **Супъ пюре изъ помидоровъ.** Сварить кореньевъ съ 5—10 зер. англ. перца, процѣдить. Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное, разрѣзавъ, сложить въ кастрюлю, положить ложку масла, тушить до готовности, всыпать полъ ложки муки, размѣшать, налить немного горячей воды, сварить до мягкости, протереть сквозь дурхшлагъ, долить бульономъ, положить разваренныхъ перловыхъ крупъ, $^1/_2$—$1^1/_2$ стак самой свѣжей сметаны или вмѣсто сметаны 2 желтка съ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

Выдать: 3—5 шт. помидор., или $^1/_2$ стак. готоваго пюре. Кореньевъ по $^1/_2$ шт. 5—10 зер. перца. | $^1/_2$ ложки муки, ложку масла. Кусокъ булки. $^1/_2$—1 стак. сметаны).

Подавать съ греночками № 216.

170) **Овсянка съ черносливомъ или изюмомъ.** Стаканъ хорошей, перемытой, овсяной крупы варить въ закрытой кастрюлькѣ съ 10 стаканами воды, снимая накипь, положивъ 1—2 ложки масла и немного соли. Когда супъ уварится до густыхъ хорошихъ сливокъ, дать устояться и слить жидкость, или протереть все сквозь дурхшлагъ. Между тѣмъ отварить отдѣльно $^1/_2$ фунта лучшаго французскаго чернослива или изюма, который положить въ миску, налить овсянкой, подавать съ греночками № 216. Для больныхъ же они сушатся въ печи, по большей части, безъ масла; отваръ изъ чернослива можно подать отдѣльно для желающихъ влить его въ овсянку.

171) **Овсянка съ яблоками.** Сварить какъ только что сказано, но вмѣсто чернослива отварить отдѣльно сушеныя яблоки или груши Къ супу этому нужно подать сахаръ.

172) **Овсянка** съ ромомъ и миндалемъ, см. № 100. Вмѣсто говядины положить 1—2 ложки сливочнаго масла.

3) СУПЫ МОЛОЧНЫЕ.

173) **Супъ молочный съ клецками.** Вскипятить 9—10 стакановъ молока, передъ отпускомъ опустить клецки заварныя № 283, или мучныя № 276, или бисквитныя № 280, вскипятить; когда будутъ готовы, подавать.

174) **Лапша на молокѣ.** Цѣльное молоко вскипятить, всыпать вермишель, но гораздо лучше домашнюю лапшу № 245, сварить, посолить, положить, сливочнаго масла, тотчасъ подавать.

Выдать: 3 бут. молока, 1/3 ф. вермишеля. | 1/8 сливочнаго масла.

Если домашняя лапша, то приготовить ее, какъ сказано въ № 245 изъ 1/3 фунта муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснѣе купленной вермишели.

175) **Молочный супъ съ миндальною лапшею.** Вскипятить 9 стак. молока, всыпать домашнюю лапшу, замѣшанную на миндальномъ молокѣ, см. № 246.

176) **Молочный супъ съ рисомъ.** 1/2 стакана риса сварить, какъ сказано въ № 240, всыпать въ 3 бутылки, разъ вскипяченаго, молока, посолить слегка, положить ложку сливочнаго масла, дать увариться, тотчасъ подавать.

Подать отдѣльно сахаръ и корицу.

177) **Молочный супъ съ перловою крупою.** 1/2 стакана перловыхъ крупъ налить холодною водою, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, всыпать въ 3—4 бутылки вскипяченнаго молока, сварить до готовности, положивъ ложку сливочнаго масла.

Ѣдятъ безъ сахара, поэтому слѣдуетъ болѣе посолить.

178) **Молочный супъ съ манною крупою.** Вскипятить 3 бутылки молока съ ложкою сливочнаго масла, всыпать, мѣшая 1/2 стакана манны, прокипятить хорошенько, мѣшая, тотчасъ влить въ суповую миску и подавать. Посолить въ мискѣ, потому что манну съ солью варить нельзя—она свертывается. Подается отдѣльно для желающихъ сахаръ и корица.

179) **Молочный супъ съ ячневою крупою.** 3/4 стакана ячневой крупы перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, налить 2 стаканами свѣжей холодной воды, варить, положивъ немного соли и ложку масла; когда крупа развторится, разбавить 8—9 стаканами вскипяченнаго молока, дать увариться.

180) **Молочный супъ съ пшеномъ.** 3/4 стакана пшена перемыть въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, налить 2—3 стаканами холодной воды, положить ложку масла, разварить, посолить, развести 8—9 стаканами т. е. 2 1/2—3 бутылками вскипяченаго молока, дать вполнѣ увариться.

181) **Молочный супъ съ саго.** 1/2 стакана бѣлаго саго налить холодною водою; черезъ два часа слить воду, откинувъ саго на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать большимъ количествомъ кипятка, мѣшая, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюлю, залить 3 бутылками кипящаго молока, вскипяченнаго съ кускомъ корицы и ложкою сливочнаго масла, положить, кто любитъ 1/2 стакана, мелко истолченнаго, сладкаго миндаля, сахару, чашку розовой воды, варить до готовности, но чтобы саго не разварилось.

Выдать: 3 бут. молока. 1/2 стак. саго. (1/8 фун. или стаканъ сладкаго миндаля). | 1 ложку сливоч. масла. Чашку розовой воды. Корицы съ вершокъ, сахару 3—6 куск.

182) **Молочный супъ съ рубленнымъ тѣстомъ.** Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ 2 стак. самой лучшей муки, взявъ 1 яйцо и соленой воды столько, чтобы было всего не болѣе 1 стакана, посолить, изрубить это тѣсто довольно мелко ножемъ, или лучше расщипать его руками. Вскипятить 9 стак. молока, всыпать это рубленое тѣсто ,вскипятить раза 2—3, посолить, положить 1—2 ложки сливоч. масла.

183) **Молочный супъ съ тыквою.** 1/2 хорошей, средней величины, тыквы очистить отъ верхней кожи, очистить внутренность отъ сѣмянъ, отрѣзать 2 фунта, нарѣзать ровными кусочками, положить въ кастрюльку, налить воды столько, чтобы тыкву едва покрыло, закрыть крышкою, поставить на огонь. Когда вскипитъ, тотчасъ откинуть на сито. Когда вода стечетъ, налить 2—3 стаканами свѣжей кипяченой воды или молока, положить 1/2 французской булки безъ корки, варить пока не разварится; протереть сквозь дурхшлагъ, развести 2 бутылками вскипяченаго молока, вскипятить, положить въ супъ 1 ложку сливочнаго масла, посолить или положить сахару и 1/2 чашки, мелко истолченнаго, сладкаго миндаля.

И) СУПЫ ГОРЯЧІЕ, СЛАДКІЕ ИЗЪ МОЛОКА, ПИВА, ВИНА И ЯГОДЪ.

184) **Супъ молочный на манеръ шоколаднаго.** 3/4 стакана крупитчатой, самой сухой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородкѣ, непрестанно мѣшая, до темнаго цвѣта, смотрѣть только, чтобы не пригорѣла. Между тѣмъ вскипятить 9 стакановъ цѣльнаго молока съ вершкомъ ванили и 6 кусками сахара, развести муку этимъ молокомъ, прокипятить, отодвинуть отъ огня. 2—3 желтка растереть до бѣла съ 6 кусками мелкаго сахара, развести нѣсколькими ложками теплаго молока, влить желтки въ остальное молоко или шоколадъ, сбивая метелкою, поставить на огонь, чтобы пошелъ паръ, но не дать вскипѣть, вылить въ миску и подавать съ бисквитами или сахарными сухариками.

185) **Супъ миндальный.** 2 стак. сладкаго и 1/4 ст. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, смачивая водою. Переложить въ кастрюльку съ 9 стак. воды или молока, прокипятить хорошенько, процѣдить, выжать; 3 желтка растереть до бѣла съ 1/2—1 стак. сахара, развести стаканомъ миндальнаго молока, влить въ остальное, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, перелить въ миску и т. д.

Выдать: 2 стак. сладкаго миндаля. 1/4 стак. горькаго » | 1 стак. хорошаго изюма, корицы. 1/2 стак. риса, 1/4—1/2 ф. мелк. сахара.

186) **Супъ-сабаіонъ.** 10 желтковъ смѣшать до бѣла съ 3/4 фунта сахара, влить 2 1/2 стак. бѣлаго столоваго вина и 1 1/2 стак. воды. Можно всыпать немного корицы, цедры лимонной, ломтика 2—3 лимона, смѣшать, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ и не обратится въ пѣну, но не дать вскипѣть, тотчасъ подавать съ бисквитами.

Выдать на 6 человѣкъ: 10 желтковъ. 1 1/2 ст. мелк. сахара. 2 1/2 стак. бѣлаго столов. вина. | Корицы съ 1/4 чайной ложечки. 1/4 лимона.

Оставшіеся бѣлки употребить на воздушный пирогъ или безе.

187) **Супъ изъ саго съ виномъ.** 3/4 стакана краснаго или бѣлаго саго перемыть въ холодной водѣ, слить ее, откинувъ на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, налить двѣ бутылки холодной воды, поло-

жить $^1/_2$—$^3/_4$ фун. сахара, немного лимонной цедры, кусокъ корицы, 2—3 гвоздики, часто мѣшая, сварить до готовности, т. е. пока не сдѣлается мягкимъ и прозрачнымъ, но чтобы отнюдь не переварилось; за пять минутъ до отпуска влить 1—3 стакана краснаго вина, прибавить по желанію, 1 стак. сока изъ барбариса, красной смородины или вишень, вскипятить, вылить въ миску на сухія греночки или сухарики.

Выдать: $^3/_4$ стак. саго.
1—3 стак. краснаго вина.
$^1/_2$—$^3/_4$ фун. сахара.
$^1/_4$ лимона, полвершка корицы.
Гвоздики шт. 2—3.
1 стак. барбарисоваго, смороднноваго или вишневаго сока.

188) **Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною.** 6 стак. хорошихъ, зрѣлыхъ венгерскихъ сливъ положить въ горшокъ, налить водою такъ, чтобы ихъ только покрыло, варить, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда разварятся, протереть сквозь сито, всыпать немного корицы, 1 стак. сахара, 3—4 толченыя гвоздики, прибавить стаканъ столоваго вина, вскипятить; вылить на греночки изъ булки.

Вмѣсто вина можно положить $1^1/_2$ стак. самой свѣжей сметаны.

Выдать: $^1/_2$ гарнца сливъ.
Съ $^1/_2$ чайной ложечки корицы.
1—2 стакана сахара.
3—4 гвоздики.
1 стак. столоваго вина или
$1^1/_2$ стакана сметаны.
1 польскую булку на греночки.

189) **Супъ изъ свѣжихъ или сушеныхъ вишенъ.** 1 стаканъ сушеныхъ вишень или 2 фунта свѣжихъ сполоснуть, истолочь слегка въ ступкѣ, налить водою, варить въ каменной кастрюлькѣ, положивъ немного лимонной цедры, протереть, кто хочетъ, сквозь сито, перелить въ кастрюльку, вскипятить, влить, мѣшая, ложку картофельной муки, размѣшанной со стаканомъ холодной воды, положить $^1/_2$—$^3/_4$ фун. сахара, по желанію немного корицы, легкаго бѣлаго столоваго или краснаго вина отъ $^1/_2$ до 3 стакановъ, вскипятить, вылить на сухія бисквиты или греночки.

Выдать: 1 стак. сушеныхъ вишень или 2 фун. свѣжихъ.
$^1/_4$ лимона, $^1/_2$ палочки корицы.
1—3 стак. вина.
$1^1/_2$—2 стак. сахара кусками.
Ложку картофельной муки.

190) **Супъ изъ свѣжихъ яблокъ.** Сладкія яблоки очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сварить въ водѣ съ сахаромъ, кускомъ корицы, лимонной цедрой, влить полную ложку картофельной муки, разведенной по немногу полъ стаканомъ воды, вскипятить мѣшая. Подавая, можно влить 1—3 стакана бѣлаго столоваго вина и сокъ изъ $^1/_2$ лимона. Кожицу и сердцевины отъ свѣжихъ яблокъ надо сварить отдѣльно; подавая, процѣдить въ супъ.

Выдать: 12—15 яблокъ, т. е. 3 фунта.
Кусокъ корицы.
$^1/_2$ лимона.
1—3 стак. вина.
Полную ложку картофельной муки.
1—2 стак. сахара.

191) **Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы.** Взять $1^1/_2$—2 ф. сушеныхъ фруктовъ, какъ то: яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы, грушъ, всего по немногу, кто что любитъ, перемыть хорошенько, сварить, положивъ сахару, кусокъ корицы, лимонной цедры; влить ложку картофельной муки, разведенной съ $^1/_2$ стак. клюквеннаго морса, прокипятить. Передъ отпускомъ влить по желанію вина, вскипятить, подавать.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. разн. сушеныхъ фрук.
Вершка 2 корицы, $^1/_2$ лимона.
Ложку картофельной муки.
$^1/_2$—$^1/_4$ ф. сахара.
($^1/_2$—1 стак. вина).
Стаканъ клюквеннаго морса.

192) **Супъ изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаною и виномъ.** 6 стакановъ перебранной земляники, малины, смородины или брусники протереть сквозь сито, всыпать $^1/_2$ или $^3/_4$ фун. сахара, влить стаканъ самой свѣжей сметаны, стаканъ вина, вскипяченной воды 3—4 стакана, размѣшать, подогрѣть, но не кипятить, подавать съ сухариками или съ петишу.

Выдать: 3 фунта ягодъ. | $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара.
1 стаканъ сметаны. | 1 стаканъ вина.

193) **Супъ изъ свѣжихъ ягодъ со сливками.** 6 стакановъ перебранныхъ свѣжихъ ягодъ протереть сквозь сито. 3 стак. сливокъ, $^1/_2$ фун. сахара, 4 желтка, немного ягоднаго пюре размѣшать, поставить на плиту, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, потомъ смѣшать съ остальнымъ горячимъ пюре, разведеннымъ кипяченою водою до надлежащаго количества, подавать съ греночками.

Выдать: 3 фун. перебранныхъ ягодъ. | 1—2 стак. сахара.
3 стак. густыхъ сливокъ. | На греночки.
4 желтка.

194) **Простой супъ изъ свѣжихъ ягодъ.** Перебрать свѣжихъ ягодъ такъ, чтобы перебранныхъ было не менѣе 2 фунтовъ, а именно: по $^1/_2$ фунту—малины, земляники, черной и красной смородины. Вскипятить 6 стакановъ воды съ сахаромъ, медомъ или патокою и вершками двумя корицы, подправить ложкою картофельной муки, вскипятить и кипящимъ залить ягоды, всыпанныя въ суповую миску, размѣшать, накрыть, поставить на четверть часа на край плиты, чтобы не остыло, подавать.

Выдать: 3 фун. ягодъ. | Или $^1/_2$ фун. меду или патоки.
$^1/_2$—1 фунтъ сахара. | Корицы вершка 2.

195) **Супъ изъ сушеной малины.** 1—$1^1/_2$ стак. сушеной малины разварить въ водѣ съ $^1/_2$—1 стаканомъ сахара, приправить ложкою картофельной муки; можно влить 1—2 стакана сметаны.

196) **Супъ изъ свѣжей черники.** $1^1/_2$ фун. ягодъ перебрать, вымыть; сварить въ водѣ съ сахаромъ, корицею, лимонною цедрою, приправить ложкою картофельной муки, разведенной холодной водою; прокипятить. Подавая можно влить стаканъ бѣлаго вина или стаканъ свѣжей сметаны.

197) **Супъ изъ свѣжей черники съ клецками.** $1^1/_2$ фун. перебранной черники разварить съ 2 вершками корицы, процѣдить и протереть сквозь сито, поставить на плиту, положить съ $^1/_2$ фун. сахара, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая опустить, отдѣльно свареныя въ сладкой водѣ, клецки: мучныя № 276, заварныя № 283 или миндальныя № 281.

Воду, въ которой варились клецки, можно влить въ черничный супъ.

198) **Супъ изъ сушеной черники.** Изъ 1 или $1^1/_2$ стакановъ черники сварить, какъ супъ № 196 или 197.

199) **Супъ изъ пива со сметаною.** Свѣжую сметану, желтки, сливочное масло, съ $^1/_2$ чайной ложки соли, сахаръ размѣшать, развести легкимъ пивомъ, поставить на огонь, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, тотчасъ вылить въ миску на ситный хлѣбъ, нарѣзанный четыреугольными кусочками или на гренки изъ ситнаго хлѣба. Отдѣльно подается свѣжій сыръ изъ творогу, нарѣзанный маленькими кусочками.

Выдать: $1^1/_2$ бут. пива, 2—3 стак. смет. | 3—6 кусковъ сахара, ситнаго хлѣба и
Ложку сливоч. масла, 2—3 жел. | сыръ изъ творога (см. часть II).

200) **Супъ изъ пива другимъ манеромъ.** Двѣ бутылки пива и $^1/_2$ чайной ложки тмина вскипятить; $^1/_2$ ст. сахара или ложки двѣ патоки растереть до бѣла съ 3 желтками, развести 2 ложками пива, влить ихъ въ отставленное отъ огня пиво, шибко мѣшая, поставить на огонь, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, подавать съ греночками и сыромъ изъ творогу, № 3648, часть II.

К) СУПЫ ХОЛОДНЫЕ.

201) **Хлодникъ польскій со сметаною.** Горсть укропа и трибульки, т. е. зеленаго лука сѣянца, растереть съ солью. Взять молодого свекольника и нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить, отлить на дурхшлагъ, очень мелко изрубить, сложить въ суповую миску. Влить 2—4 стак. сметаны самой свѣжей, развести по пропорціи вскипяченнымъ свекольнымъ квасомъ, или кипяченою остывшею водою, чтобы всего вышло 9 стакановъ; положить крутыхъ, на нѣсколько частей разрѣзанныхъ яицъ, мелкими четырехугольными кусочками нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, укропъ, ломтики лимона, соли, немного перца и кусокъ льда. Подавая, приготовить на тарелкѣ мелко нарубленнаго льда, котораго каждый можетъ класть себѣ по кусочку на тарелку. Въ этотъ хлодникъ можно прибавлять процѣженный, холодный, безъ малѣйшаго жира, крѣпкій бульонъ № 1. На югѣ прибавляютъ въ этотъ хлодникъ даже вареное мясо, нарѣзанное мелкими квадратиками.

Выдать: $1^1/_2$ ф. молодой свеклы. Горсть укропа, 2—4 ст. сметаны. Свекольнаго кваса см. № 48—49. 3 огурца, 15—30 раковъ, 4—6 яицъ | $^1/_2$ лимона, соли, укропу. (Простаго перцу). Зеленаго луку сѣянцу.

202) **Окрошка мясная.** Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый языкъ—нарѣзать четыреугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ и крутыхъ яицъ, нарѣзанныхъ такими же кубиками, мелко изрубленнаго зеленаго лука, укропа, эстрагона, сложить все это въ суповую чашку, заправить готовой горчицей, солью, сахаромъ и сметаною, развести квасомъ: на 2 бутылки баварскаго квасу—1 бутылку кислыхъ щей, положить соли, кто хочетъ, перцу и кусокъ чистаго льда.

Выдать: Разпаго жаркаго. 2—4 огурца. 3 яйца, зеленаго луку, укропу. | Эстрагону, соли, перцу, 1—2 ст. сметаны. 2 бутылки квасу и 1 бут. кислыхъ щей.

203) **Окрошка изъ рыбы.** Обжарить въ маслѣ или сварить въ водѣ 3 фун. рыбы; вынуть кости, нарѣзать кусками, положить въ суповую чашку, прибавить свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, зеленаго луку, укропу, кервелю, эстрагону, развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкою кислыхъ щей, всыпать по вкусу соли и крупнаго простаго перца.

204) **Окрошка постная изъ разностей.** Очистить и нарѣзать огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, маринованныхъ грибовъ, маринованныхъ соленыхъ груздей, волнушекъ, рыжиковъ, яблокъ свѣжихъ и моченыхъ, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноградъ. Сварить и очистить картофель, свеклу и зеленую фасоль, всего полную тарелку, сложить все это въ суповую чашку. Передъ самымъ обѣдомъ положить въ каменную посуду $^1/_2$ ложечки готовой сарепской горчицы и ложечку соли, влить по каплѣ ложку прованскаго масла, мѣшая, пока горчица не обратится въ густой соусъ. Потомъ развести 2 бутылками баварскаго кваса и 1 бут. кислыхъ щей, прибавить, по желанію, соли, перцу, зеленаго луку, петрушки,

укропу, размѣшать все вмѣстѣ, положить кусокъ льда и вышеозначеннаго количества кваса.

205) **Ботвинья.** $1^1/_2$ ф. щавеля очистить, вымыть, сварить въ собственномъ соку, протереть сквозь сито; положить 6, т. е. 1 фунтъ свѣжихъ огурцовъ, очищенныхъ отъ кожицъ и нарѣзанныхъ четырехугольными кусочками, горсть зеленаго мелко накрошеннаго лука, растертаго съ полною ложечкою соли, полною ложечкою сахара, $^1/_2$ ложечкою готовой горчицы или ложечкою тертаго хрѣна. Всыпать укропъ; развести все 2 бут. баварскаго кваса, можно прибавить неполную бут. кислыхъ щей. Подать отдѣльно, въ соленой водѣ съ лукомъ, пучкомъ зелени, лавр. листомъ и перцомъ отваренную лососину, семгу, бѣлорыбицу, сига или раковыхъ шеекъ и отдѣльно мелко нарубленный ледъ. Можно прибавить хересу или шампанскаго.

Выдать: $1^1/_2$ ф. щавеля, 6 огурцовъ.
Зеленаго луку.
$^1/_2$ ложечки горчицы или ложечку хрѣна.
Полную ложечку соли и сахару.
2 бут. баварскаго кваса и
1 бут. кислыхъ щей.
$1^1/_2$ ф. рыбы или 25 раковыхъ шеекъ.
(Хереса или шампанскаго).

206) **Холодецъ изъ яблокъ.** Взять десять штукъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, сварить въ трехъ стаканахъ воды, прибавивъ корицы, лимонной цедры, ложку бѣлаго французскаго вина и немного тертой булки. Когда яблоки разварятся, протереть ихъ сквозь сито въ суповую миску, процѣдить туда же воду, въ которой варились яблоки, остудить, влить двѣ бутылки краснаго вина, сокъ изъ одного лимона, ложку малиноваго или смороднинаго варенья для вкуса, съ $^1/_2$ фун. мелкаго сахара, размѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше. Этотъ холодецъ подаютъ иногда съ слѣд. клецками: 2—3 яблока очистить отъ кожицы, натереть на теркѣ, влить ложку краснаго вина, немного толченой корицы, лимонной цедры, съ $^1/_2$ стак. сахара, три яйца и столько черствой тертой булки, чтобы составилось довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на клецки. Отлить немного приготовленнаго холоднаго супу, вскипятить его, опустить въ него чайною ложечкою клецки; когда онѣ всплывутъ, отставить, остудить, влить въ остальной холодный супъ, подавать.

Выдать: 3 фунта яблокъ.
Корицы, лимонной цедры.
Ложку бѣлаго вина.
2 бут. краснаго вина.
Сокъ изъ лимона, $^1/_2$ ф. сахара.
Ложку малин. или вишн. варенья.
1 трехъ-копѣечную булку.

На клецки:
2—3 яблока.
Ложку краснаго вина.
Корицы, лимонной цедры.
$^1/_2$ стак. сахара, 3 яйца.
Пяти-копѣечную булку.

207) **Холодецъ изъ вишень.** $^1/_2$ гарница или 2 фунта зрѣлыхъ вишень очистить отъ вѣточекъ, истолочь съ косточками, всыпать немного корицы, 2—3 толченыя гвоздики, протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ ф. сахара, 1—$1^1/_2$ стакана краснаго вина, лимоннаго соку, развести немного вскипяченою, но остывшею водою, размѣшать, всыпать цѣльныхъ вишень безъ косточекъ, остудить на льду, подавать съ бисквитами.

Выдать: $^3/_4$ гарница, т. е. фунта 3 вишень.
Корицы, 2—3 гвоздики.
$^1/_2$—1 фун. мелкаго сахара.
1 или $1^1/_2$ стак. вина. 1 лимонъ.

Или, вмѣсто вина и лимона, взять самой свѣжей жидкой сметаны стакана 2.

208) **Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины,** $^3/_4$ гарница ягодъ протереть сквозь сито, смѣшать съ $^3/_4$ ф. сахара, съ 6 стаканами сливокъ или сметаны, поставить на ледъ, всыпать немного цѣльныхъ ягодъ, размѣшать, подавать съ пирожнымъ, бисквитами или такъ называемымъ «испанскійвѣтеръ».

209) **Холодецъ изъ малины, земляники, клубники, или смородины съ виномъ.** $^3/_4$ гарнца ягодъ протереть сквозь сито; $1^1/_2$ стакана вина, $4^1/_2$ стакана воды, немного лимонной цедры и лимоннаго соку, $^3/_4$ фун. сахара вскипятить, смѣшать съ ягоднымъ пюре, поставить на ледъ.

210) **Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники.** 6 желтковъ, $^1/_2$ ф. сахара размѣшать до бѣла, развести 2 бутылками сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить, процѣдить, остудить, мѣшая, развести протертымъ пюре изъ ягодъ, остудить, влить въ суповую чашку, всыпать 2 горсти ягодъ, изъ которыхъ приготовленъ холодецъ.

Выдать: 6 желтковъ, $^1/_2$—1 фун. сахара. | 2 бутылки сливокъ, 2—3 ф. ягодъ.

Подавать со сливочнымъ мороженымъ, опуская его ложкою какъ клецки; подавать скорѣе, чтобы мороженое не распустилось. Подается лѣтомъ вечеромъ, на загородныхъ гуляньяхъ.

211) **Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью.** 2 бутылки сливокъ, 1 вершокъ ванили, 8 желтковъ, $^1/_2$ фун. сахара заварить на плитѣ, какъ сказано въ № 210, процѣдить, остудить на льду, положить разныхъ ягодъ изъ варенья, подавать съ бисквитами, сливочнымъ, кофейнымъ или шоколаднымъ мороженымъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ.
1 верш. ванили, 8 желтковъ.
$^1/_2$ ф., т. е. 1 ст. мелкаго сахара.
1 стак. ягодъ изъ варенья.
Бисквиты, или мороженое, или мерингу.

212) **Холодецъ шоколадный.** 6 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_2$ фун. сахара, размѣшать съ двумя бутылками сливокъ и $^1/_4$ или $^1/_2$ фун. кусками наколотаго шоколода, распущеннаго и вскипяченнаго въ 2 стаканахъ молока; подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, процѣдить, остудить; подавать со сливочнымъ мороженымъ, см. № 210.

Выдать: 2 бут. сливокъ, 1 верш. ванили.
6 желтковъ, 1 ст. молока.
$^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. мелк. сахара.
$^1/_4$—$^1/_2$ фун. шоколода.
(Бисквиты или мороженое).

213) **Холодецъ изъ кофе.** Приготовляется точно также, какъ шоколадный, но однимъ стаканомъ сливокъ меньше, а вмѣсто него 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Подавать съ бисквитами, мерингою, мороженымъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ безъ 1 стак.
$^2/_3$ стак. молотаго лучш. кофе.
$^1/_2$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
6 желтковъ, 1 верш. ванили.

214) **Холодецъ на манеръ шоколаднаго.** Приготовляется какъ сказ. въ № 184, остудить только на льду.

Подавать къ нему гренки, сухарики или бисквиты.

215) **Холодецъ миндальный.** Приготовляется точно также, какъ супъ № 185, надо его только остудить на льду.

ОТДѢЛЪ IV.

Принадлежности къ супу.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ,

отъ	9	до	12	человѣкъ	увеличить	пропорцію	въ	1½ раза
»	13	»	15	»	»	»	»	2 » »
»	16	»	18	»	»	»	»	2½ »
»	19	»	24	»	»	»	»	3 » »

Весь этотъ отдѣлъ пригоденъ и для гг. вегетарьянцевъ, за исключеніемъ нѣкоторыхъ мясныхъ фаршевъ.

Греночки и гренки.

Примѣч. Для всѣхъ гренокъ, какого бы рода они ни были, надо употреблять черствую, польскую, мучную булку; такъ называемая, французская булка для нихъ не годится.

216) **Греночки, подаваемые къ различнымъ супамъ - пюре.** Срѣзать корку съ польской булки, нарѣзать ее ломтиками, въ палецъ толщиною и затѣмъ каждый ломтикъ, на ровные кубики. Всыпать въ маленькую, эмальированную кастрюлечку, облить по каплямъ ложкою растопленнаго, горячаго масла, перелить въ другую такую же кастрюлечку и опять обратно, чтобы всѣ кубики пропитались масломъ. По желанію, можно эти кубики всыпать затѣмъ въ кучку натертаго русско-швейцарскаго сыра или пармезана, размѣшать, разсыпать на желѣзный листъ, поставить въ жаркую, духовую печь, чтобы подсохли, получивъ легкій, золотистый цвѣтъ.

Выдать: 1 польскую булку. | Ложку растоплен. чухонскаго или прованс. масла.

217) **Гренки, подаваемые къ бульону и употребляемые для гарнира.** Срѣзать корку съ черствой, польской булки, нарѣзать ее или тонкими ломтиками или длинными, ровными, тонкими полосками или брусочками. Разложить на желѣзный листъ, каждую полоску смазать перышкомъ растопленнымъ масломъ, осыпать сыромъ, подсушить до золотистаго цвѣта въ горячей духовой печи.

Выдать: 1 польскую булку, ½ ложки масла. | ⅛ ф. сыра.

218) **Гренки къ пикантнымъ супамъ.** Срѣзать корку съ польской булки, нарѣзать ломтиками, въ каждомъ ломтикѣ сдѣлать потомъ углубленіе, положить на листъ, смазать сливочнымъ масломъ, выемку наполнить масломъ, смѣшаннымъ съ англійскимъ сыромъ честеръ и кайенскимъ перцомъ. Поставить въ горячую духовую печь, чтобы сыръ сразу подрумянился и образовалъ изъ себя корочку.

Выдать: Польскую 5-ти коп. булку. ¹/₁₆ ф. масла. | Сыру ⅛ ф. Кайенскаго перцу.

219) **Гренки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.** 1 фунтъ говядины или телятины вареной или жареной изрубить съ одною луковицею, всыпать 2 ложки тертой булки, смѣшать, поджарить въ одной ложкѣ масла, всыпать немного

соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, намазать этою массою, ломтиками нарѣзанную, булку, посыпать пармезаномъ, подсушить на желѣзномъ листѣ, намазанномъ масломъ.

Выдать: 1. ф. жаркого, 1 луковицу. | 1 яйцо, 2 ложки сметаны.
2 ложки тертой булки | 1 или 1½ польской булки.
1½ ложки масла. | Тертаго пармезану ⅛ ф.

220) **Еще гренки, посыпанные голландскимъ сыромъ.** Разбить два желтка, подлить немного молока или сливокъ, всыпать греночки, размѣшать, сложить на сковороду, намазанную масломъ, осыпать тертымъ голландскимъ сыромъ, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились; подавать къ супу на тарелкѣ или опустить въ суповую миску.

Выдать: 1 польск. булку, 2 желтка. | 2 ложки тертаго голландскаго сыра.
½ стак. молока или сливокъ. | 1 ложку масла.

221) **Тартинки къ вечернему чаю.** Съ польской мучной или съ франц. булки срѣзать острымъ ножомъ корку, нарѣзать ломтиками толщиною въ палецъ, обровнять ихъ четыреугольникомъ, намазать ихъ сливочнымъ масломъ, осыпать одни тертымъ голландскимъ, другія зеленымъ сыромъ, или тертою солониною, или положить по ломтику сыру, или холодной жареной телятины, говядины, курицы, дичи, языка, колбасы и пр.

Или намазать пармезаннымъ масломъ, анчоуснымъ лимоннымъ, сливочнымъ съ миндалемъ, съ грецкими орѣхами или съ фисташками, (см. Отдѣлъ 27, во II части).

Или намазать масломъ изъ рябчиковъ, зеленымъ сыромъ съ ромомъ или сыромъ изъ зайца, или стразбургскимъ пирогомъ и т. п.

Фрикадельки.

222 **Примѣч.** Назначенный для фрикаделекъ фаршъ скатать въ шарики, величиною въ маленькій грецкій орѣхъ. Варить въ отдѣльномъ сотейникѣ, за 15 минутъ до отпуска. Опускать всегда въ небольшое количество, кипящаго въ отдѣльной кастрюлькѣ бульона, варить же на маломъ огнѣ, не кипятя, иначе разварятся. Когда всплывутъ на верхъ, вынуть осторожно дурхшлаговою ложкою въ суповую миску съ укропомъ, дать имъ остынуть, налить горячимъ, процѣженнымъ бульономъ, тотчасъ подавать.

223) **Фрикадельки изъ телячьихъ почекъ.** 2 телячьи почки опустить въ кипятокъ, раза два вскипятить, вынуть, перемыть, снять кожицу, мелко изрубить, посолить; 1 небольшую, мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ почками, положить 2—3 толченые сухаря, вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного перцу, истолочь все въ ступкѣ въ массу, всыпать соли, мушкатнаго орѣха, скатать шарики, обкатывая ихъ въ сухаряхъ; передъ самымъ отпускомъ опустить ихъ въ кипящій бульонъ, см. прим. Такія фрикадельки дѣлаются также изъ почки поросенка и подаются къ супу изъ поросенка.

Выдать: 2 телячьи почки, 1 луковицу. | 2 яйца, 2 ложки сметаны.
1 ложку масла и 6 сухарей. | Перцу, мушкатнаго орѣха.

224) **Фрикадельки изъ говядины, телятины или баранины къ борщу.** ½ ф. говядины, ⅛ почечнаго жира очистить отъ жилъ, мелко изрубить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, ¼ луковицы мелко изрубленной, ½ французской булки намоченной и выжатой, 2 яйца, ложки двѣ сливокъ, истолочь все въ ступкѣ, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, опустить въ борщъ, бульонъ или щи изъ щавеля и пр., сварить.

Выдать: ½ ф. говядины или телятины. | Перцу, мушк. орѣха, 1 луковицу.
⅛ ф. почечнаго жира, соли. | ½ франц. булки, 2 яйца, 3—4 сухаря.

Фрикадельки изъ телятины и баранины приготовляются точно также.

225) **Фрикадельки изъ простаго голландскаго или швейцарскаго сыра.** 1/4 ф. сыра натереть на теркѣ, положить ложку сливочнаго масла, истолочь въ ступкѣ, вбить 2 яйца, положить 1/2 франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, одну ложку сметаны, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, отварить ихъ, какъ и всѣ прочія фрикадельки и клецки, отдѣльно въ бульонѣ, въ маленькой кастрюлькѣ; когда будутъ готовы, вынуть дурхшлаковою ложкою, остудить ихъ; разрѣзать острымъ ножомъ каждую пополамъ, положить въ суповую миску, процѣдить туда же сквозь салфетку бульонъ, въ которомъ они варились, налить всѣмъ бульономъ; полавать въ чистомъ бульонѣ, или въ супѣ со сметаною, или въ супѣ пюре

Выдать: 1/4 фун. сыра, 2 яйца. | 1/2 франц. 5 коп. булки.
1 ложку сливочнаго масла. | 1 ложку сметаны, 3—4 сухаря.

Рыбная и мясная кнель.

Примѣч. Для рыбной кнели употребляется только клейкая, малокостлявая и нежирная рыба, какъ то судакъ, щука, окуни и т. п.

2. Что же касается до мясной кнели, то берутся не только мягкія части (филе), но и всякое мясо, срѣзываемое съ ножекъ и крылышекъ. Хотя оно и жилистое, но такъ какъ послѣ толченія, оно протирается, то всѣ неистолченныя части остаются на ситѣ.

3. Берется всегда сырое мясо.

4. Сперва нарѣзать мелко, затѣмъ пропустить раза два сквозь котлетную машинку, потомъ истолочь въ ступкѣ, прибавляя немного сливокъ.

5. Истолченое мясо протирается сквозь сито.

6. Соль прибавляется послѣ протиранія, такъ какъ она имѣетъ свойство склеивать мясо, а слѣдовательно препятствовать скорому протиранію.

7. Форма кнели бываетъ различна, смотря по ея назначенію, такъ напр.:

8. Для бульона ее опускаютъ чайною ложечкою; для гарнира, столовою ложкою. Если кнель, подавая, надо нарѣзать ломтиками, то ее скатываютъ въ видѣ толстой сосиски, завертываютъ въ чистую тряпочку и обвязываютъ.

9. Если кнель опускается ложечкою, или ложкою, то взять полную чайную или столовую ложку. Другою же чайною или столовою ложкою, обмакнувъ ее, каждый разъ въ теплую воду, срѣзывать всю верхнюю половину кнели, во всю ея длину, а остальную половину тою же ложкою стряхивать, опуская ее въ кипящую, соленую воду или процѣженный бульонъ.

10. Опускать всегда въ отдѣльную кастрюльку, въ процѣженный бульонъ, или посоленую воду.

11. Варить въ открытой кастрюлькѣ, на краю плиты, и ни подъ какимъ видомъ не давать водѣ кипѣть ключемъ, иначе кнель развалится. Варить, пока не всплыветъ на верхъ и не затвердѣетъ. Вообще, если, дотронувши пальцемъ до свареной кнели, она не развалится на куски—значитъ готова. Варится же приблизительно минутъ 10—15. Когда кнель, спущенная съ ложки будетъ готова, осторожно вынимать ее дурхшлаговою ложкою на блюдо. Когда остынетъ, переложить въ миску, налить горячимъ бульономъ, или гарнировать ею какое-нибудь блюдо.

Если же кнель варится въ видѣ колбасы, завернутою въ тряпочку, то по ея готовности, ее надо опустить въ холодную, соленую воду. Когда остынетъ и окрѣпнетъ, тогда только осторожно переложить на блюдо, развернуть, снять тряпочку, разрѣзать кнель ровными косыми ломтиками, которые и опустить въ суповую миску или употребить для чего другого.

12. Соленую воду, въ которой варилась кнель, можно употребить на другой день во щи, въ борщъ и пр. и тогда не класть въ нихъ болѣе соли.

13. Фаршируется же все сырою кнелью, называемою въ такомъ случаѣ фаршемъ.

14. Начиная варить кнель, надо одну штучку опустить на пробу и если чего не будетъ доставать прибавить въ массу.

226) **Кнель изъ говядины или телятины.** 3/4 ф. говядины или телятины безъ костей, надо изрубить; 1/2 луковицы мелко изрубленной поджарить въ маслѣ, смѣшать съ говядиной, положить соли, 1 яйцо, 1/4 франц. булки, намоченной и выжатой, англ. и простаго толченаго перца, мушкатнаго орѣха, 1 ложку масла, или густой сметаны, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой

колбасы, завернувъ ее въ чистую тряпочку, и обвязать ниточкой, отварить въ соленой водѣ, остудить, нарѣзать тонкими ломтиками, опустить въ бульонъ, подавать. Подробности см. въ примѣчаніи.

Выдать: 3/4 ф. говядины или телятины. 1/2 луковицы, 1 яйцо. 1/4 франц. б коп. булки. | 1 ложку масла или густой сметаны. Простаго и англійскаго перца по 2 зерна. Мушкатнаго орѣха, соли.

227) **Кнель изъ курицы или индѣйки на сливкахъ.** Съ вычищенной курицы снять всю мякоть съ костей, употреблял кости на бульонъ, нарѣзать кусочками, пропустить раза два сквозь котлетную машинку, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ ложки двѣ самыхъ густыхъ сливокъ, протереть сквозь сито. Тогда только посолить, поставить на ледъ, начать хорошенько сбивать лопаточкой, прибавляя еще густыхъ сливокъ, всего съ прежними не болѣе полустакана. Опустить въ кипятокъ для пробы одну кнель. Если окажется твердою, подлить сливокъ, а если слишкомъ жидкою, то придется взять ложку масла и ложку муки, растереть, развести не больше, какъ 1/3 стак. воды, вскипятить, выбить до гладкости, немного остудить, примѣшать сколько нужно будетъ къ приготовленной массѣ и снова спустить въ кипятокъ на пробу одну кнель.

Далѣе поступать, какъ только что сказ. въ примѣчаніи о кнели.

Выдать: Мякоть 1 кур. или 1/2 индѣйки. Съ 1/2 стакана густыхъ сливокъ. | Соли, перца кайенскаго.

228) **Кнель изъ курицы или индѣйки другимъ манеромъ.** Взять мякоть отъ одной нежирной курицы, или индѣйки, мелко изрубить или пропустить сквозь котлетную машинку, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца. 1/8 фун. простаго или раковаго масла, 2—3 ложки сливокъ, 1/2 франц. булки, намоченной въ бульонѣ или молокѣ и выжатой, или истолченныхъ сухарей, чтобы изъ этой массы можно было скатать родъ колбасы и т. д. см. примѣчаніе.

Выдать: 1 курицу, 1/8 фун. масла. 1/2 франц. булки или съ стак. 1/2 толченыхъ сухарей. | 2 яйца, ложки 2—3 сливокъ. Мушк. орѣха, зелени.

Оставшіяся кости курицы употребить на супъ № 19.

229) **Рыбная кнель.** Очистить свѣжую щуку, судака, окуней и пр вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перцу, самую маленькую, мелко изрубленную и въ маслѣ поджаренную луковицу, положить франц. булку, намоченную въ водѣ и выжатую, смѣшать, мелко изрубить, прибавить 1/2 ложки масла, 2 яйца, мушкат. орѣху, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито; посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ толстой сосиски, сварить, какъ сказ. въ прим. Переложить въ суповую миску, налить ухою.

Выдать: 1 ф. рыбы, 1 ложку муки. 8 зер. простаго и 7 зер. англійскаго перца. | 1 мал. луковицу, 1/2 франц. 5 коп. булки. 1 ложку масла, 2 яйца.

230) **Рыбная кнель съ икрою.** Взять 1/2 фунта очищенной отъ кожи и костей рыбы, напримѣръ: окуней, щуки, судака, и пр. 1/2 ф. икры отъ той же рыбы, мелко изрубить, посолить, положить 2—3 зер. простаго, 2 — 3 зерна англ. перца, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, ложки 3 сливокъ или 1 ложку масла, 1/16 мушк. орѣха, 1/4 луковицы мелко изрубленной и слегка поджаренной въ маслѣ, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой колбасы, сварить какъ сказ. въ примѣч. сложить въ суповую миску. налить ухою.

Выдать: 1/2 ф. рыбы или окуня 1 1/2—2.
Около 1/2 ф. икры изъ окуней.
2—3 зер. пр., 2—3 зер. англ. перца,
Мушк. орѣха, 1/4 луковицы.
1 1/2 ложки масла или ложки 3 сливокъ.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба, 1 ложку муки.

231) **Кнель изъ раковъ.** Отварить въ соленомъ кипяткѣ шт. 50 раковъ, очистить шейки и ножки, изрубить ихъ, какъ можно мельче, протолочь, положить ложки 3 распущеннаго раковаго масла, 1/2 фр. булки намоченной и выжатой, 2 яйца, ложки 3 густыхъ сливокъ, немного соли, мушк. орѣху, зелени, выбить лопаточкой. Смачивая чайную ложечку въ теплую воду, опускать эту кнель ложечкой въ кипящій бульонъ, и т. д. какъ сказ. въ примѣч.

Выдать: 50 раковъ, 1/2 франц. булки.
1/8 фун. раковаго масла.
2 яйца, 3 ложки сливокъ.
Зелени, мушкатнаго орѣха.

Оставшуюся скорлупу употребить на раковой супъ или заготовить раковаго масла.

232) **Кнель изъ дичи.** Приготовляется, какъ кнель изъ курицы № 227 или 228.

233) **Пышки изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ къ грибному, картофельному супу и борщу.** Разварить 1/4 фунта суш. грибовъ, откинуть на сито, когда совершенно обсохнутъ, изрубить какъ можно мельче, положить мякоть двухъ франц. булокъ, намоченную въ грибномъ бульонѣ и выжатую, ложку сметаны, 1/4 стак. растопленнаго масла, 2—3 яйца, соли, 1 луковицу печеную, или въ маслѣ поджаренную; все это растереть какъ можно лучше, дать фаршу разбухнуть. Затѣмъ скатать шарики въ родѣ маленькихъ пышекъ, обвалять въ желткѣ съ 2 ложочками прованскаго масла и затѣмъ въ тертомъ хлѣбѣ, поджарить въ маслѣ, или фритюрѣ, подавать къ грибному и картофельному супу или борщу, вмѣсто пирожковъ.

Выдать: 1/4 фун. грибовъ, 2—3 яйца.
2 франц. 3-хъ коп. булки, 1/4 ф. масла.
2 ложки сметаны.
3 ложечки пров. масла и 2 желтка.
Луковицу, тертую булку.

Часть грибнаго бульона влить въ супъ, остальной можно спрятать къ слѣд. дню и приготовить на немъ кашу смоленскую.

234) **Кнель изъ селедки.** 2 хорошія шотландскія селедки намочить на ночь въ водѣ, чаѣ, квасѣ или молокѣ, затѣмъ очистить отъ кожи и костей, мелко изрубить, немного поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, переложить въ каменную чашку, остудить, положить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного простаго перцу и столько толченыхъ сухарей, чтобы масса держалась; чайную ложку смачивать въ кипятокъ, брать по кусочку этого фарша, сварить, переложить въ суповую миску, подавать въ картофельномъ супѣ № 166.

Оливки и помидоры, крупа, лапша.

235) **Оливки фаршированныя.** 1/4 фунта телятины или 1/4 фун. филеевъ отъ курицы изрубить мелко, прибавить размоченный мякишъ франц. булки, 1/2 ложки сливочнаго масла, мушкатнаго орѣха, 1 яйцо, истолочь въ ступкѣ, посолить, нафаршировать оливки, сварить въ бульонѣ.

Выдать: Шт. 20 оливокъ.
1/4 фун. телятины или курицы.
1/4 французской 5 коп. булки.
1 яйцо, 1/2 ложки сливочнаго масла.
Мушкатнаго орѣха.

236) **Фаршированные помидоры.** 1/2 фунта телятины изрубить очень мелко, истолочь въ ступкѣ съ 1/8 фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, 1/2 франц. булкою, намоченною въ молокѣ и выжатою; положить соли, 6 зеренъ англ. перца, мушкатнаго орѣха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры шт. 18,

если очень маленькіе, вынувъ изъ нихъ осторожно всю середину, налить немного бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, опустить въ суповую миску.

Выдать: 1/2 фун. телятины, 1 яйцо. 1/8 ф. масла, 1/2 стак. молока. | 1/2 франц. булки, 6 зер. англійск. перца. (Мушк. орѣха), 18 шт. помидоровъ.

237) **Итальянскія макароны.** 1/4 ф. макаронъ лучше тонкихъ, чѣмъ толстыхъ, наломать кусочками, длиною въ вершокъ, опустить въ посоленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить водою, чтобы не осталось на нихъ муки, переложить тотчасъ въ кипящій, процѣженный бульонъ № 1 или 4, сварить, но чтобы не разварились. Варятся всего минутъ 15—20.

238) **Геркулесъ.** 1/2 стак. геркулеса всыпать въ кипящій, процѣженный бульонъ № 1, варить съ полчаса.

239) **Овсяная крупа.** 1/2 стак. овсяной крупы перемыть, опустить въ кипящій, процѣженный бульонъ, варить не менѣе часа.

240) **Рисъ.** Если пожелаютъ, чтобы бульонъ № 1 или № 4 былъ поданъ съ рисомъ, то 1/2 стак. риса перемывъ можноли всыпать прямо въ общій процѣженный уже бульонъ и съ нимъ подать, что гораздо питательнѣе, или обланжирить его сперва, откинуть на сито, переложить въ кастрюлечку, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить до мягкости, но чтобы отнюдь не разварился, переложить дурхшлаговою ложкою въ суповую миску. Оставшійся же бульонъ, если будетъ мутенъ, не вливать, въ суповую миску.

241) **Перловая крупа.** 1/2 стакана перловыхъ крупъ, т. е. почти 1/4 фун. перемыть, опустить въ кипящій, процѣженный бульонъ № 1, варить не менѣе часа

242) **Саго.** 1/2 стак., т. е. 1/4 фун. саго съ утра намочить въ холодную воду, слить ее. Опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, безпрестанно мѣшая, минутъ 5—7, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, положить въ суповую миску, налить бульономъ, подавать.—Точно также приготовляется и для пирожковъ.

243) **Манная крупа.** 1/2 стакана манны всыпать въ бульонъ, вскипятить раза два—три, подавать; чтобы крупа не замутила нисколько бульона, манну можно всыпать сперва въ посоленый кипятокъ, разъ вскипятить, процѣдить, всыпать въ кипящій бульонъ, вскипятить раза 2—3.

244) **Вермишель.** 1 1/2 стакана купленной, наломанной вермишели, т. е. 1/4 фун. опустить въ кипящій бульонъ, или вскипятить сперва отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, переложить въ бульонъ, разъ вскипятить; но несравненно лучше приготовлять домашнюю лапшу.

245) **Домашняя лапша.** Яйцо, но лучше 2 желтка, 2 1/2 ложки воды, 1/2 чайной ложечки соли, 1 1/4 стакана муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать деревяннымъ валикомъ, очень тонко на подобіе листа бумаги, подсыпая слегка муки, дать обсохнуть, нарѣзать полосы въ 2 пальца ширины, сложить ихъ одна на другую, нашинковать, очень мелко, длинными полосками, въ видѣ ниточекъ, разбросать по доскѣ, чтобы просохли и чтобы каждая лапшинка отдѣлялась одна отъ другой. Всыпать или прямо въ кипящій бульонъ или сперва въ крутой соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на сито, дать стечь водѣ, опустить въ готовый процѣженный бульонъ, сварить до готовности, подавать. Варится всего минутъ 10—15.

Выдать: Цѣльное яйцо, или 2 желтка, 2 1/2 ложк. воды, 1/2 чайн. ложк. соли. | Всего 1 1/2 стак. т. е. 1/2 фун. муки.

Этой пропорціи достаточно на довольно густую лапшу, такъ что для бульона съ лапшою можно выдать половину назначенной пропорціи.

246) **Лапша миндальная.** $^1/_8$ фун. сладкаго миндаля, т. е. $^1/_3$ стак. обварить кипяткомъ, дать постоять, очистить отъ шелухи, истолочь въ ступкѣ, подливая 1 ложку воды, размѣшать, процѣдить сквозь тряпочку, влить молоко обратно въ ступку съ толченымъ миндалемъ, протолочь еще разъ; процѣдить и выжать, чтобы вышло всего $2^1/_2$ ложки, — прибавить къ нему 2 желтка, 2 — 3 куска сахара и полфунта крупитчатой, самой лучшей муки, замѣсить крутое тѣсто, тонко раскатать, дать немного обсохнуть, нарѣзать ножомъ, полосками, въ три пальца шириною, сложить ихъ, пересыпая слегка мукою, чтобы не слиплись, нашинковать какъ можно мельче, разсыпать на большое сито, дать обсохнуть; опустить въ 3 бутылки кипящаго молока, сварить до готовности; или нашинкованную лапшу поджарить сперва въ сливочномъ маслѣ, осушить ее на пропускной бумагѣ и тогда уже опустить ее въ молоко.

247) **Лазанки.** Приготовить тѣсто изъ $1^1/_2$ стакана муки, 1 яйца или 2 желтковъ, $2^1/_2$ ложекъ воды, $^1/_2$ ложечки соли, нарѣзать маленькими четырехъугольными кусочками, опустить въ бульонъ, или сперва отдѣльно разъ вскипятить въ въ соленомъ кипяткѣ, доварить въ процѣженномъ бульонѣ.

248) **Картофельная крупа.** Передъ самымъ обѣдомъ всыпать въ процѣженный бульонъ 8 — 9 чайныхъ ложечекъ картофельной крупы, вскипятить хорошенько.

Коренья и овощи для бульона и суповъ вообще.

Примѣч. Въ бульонъ и прочіе супы, кромѣ основныхъ кореньевъ, которые варятся въ бульонѣ съ пучкомъ зелени и по большей части выбрасываются, кладутся другія овощи и коренья, съ которыми и подается супъ на столъ.

Овощи и коренья, съ которыми подается бульонъ и пр. супы суть слѣд.: морковь, рѣпа, брюква, петрушка, селлерей, спаржа, кочанная капуста, цвѣтная, брюссельская, картофель, свѣжій горохъ въ стручкахъ, свѣжій горохъ лущеный, сушеный, зеленый горошекъ, бѣлая фасоль и пр. Всѣ они варятся въ отдѣльной эмальированной кастрюлькѣ: одни варятся дольше и поэтому должны начать вариться раньше, но самое дольшее это одинъ часъ. Слѣдовательно, самые крѣпкіе овощи надо начать варить за часъ до отпуска, но очищены и обланжированы, т. е. разъ вскипячены въ водѣ и затѣмъ нарѣзаны, они должны быть ранѣе этого послѣдняго часа. Вообще варить ихъ долго не слѣдуетъ, потому что теряютъ ароматъ, а также и въ холодной водѣ держать ихъ долго очищенными не слѣдуетъ.

Приготовлять всѣ вышепоименованныя овощи для бульона надо слѣд. образомъ:

249) **Основные коренья для бульона.** Для основныхъ кореньевъ надо брать непремѣнно старые коренья, а именно: морковь, петрушку, селлерей, порей, рѣпу и луковицу; всего, на 6—8 человѣкъ, 1 фунтъ.

Относительная пропорція ихъ слѣдующая: 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, $^1/_4$ небольшой рѣпы и $^1/_3$ корешка селлерея. Изъ нихъ для желтаго и краснаго бульона необходимо поджарить на плитѣ: 1 морковь, вдоль разрѣзанную, 1 половинку вдоль разрѣзанной петрушки, $^1/_3$ селлерея, вдоль разрѣзаннаго, 2 ломтика рѣпы и обѣ половинки очищенной луковицы. Когда бульонъ вскипитъ раза три и будетъ процѣженъ, тогда опустить эти поджаренные коренья, а вмѣстѣ съ ними и оставшіеся не поджаренными. Къ этимъ основнымъ кореньямъ для бульона надо прибавить и пучекъ зелени: петрушки, селлерея и порея; $^1/_3$ селлерея надо варить съ часъ времени только и вынуть. Эти основные коренья по большей части выбрасываются, но напрасно. Для гарнира бульона они уже не годятся, но при домашнемъ незатѣйливомъ столѣ, ихъ можно подавать отдѣльно къ разварной говядинѣ и къ нимъ сливочное масло.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку. 1 небольшую рѣпу, 1 луковицу.
1 порей, 1/3 селлерея. Пучекъ зел. петрушки, селлерея и порея.

250) **Коренья и овощи для гарнира желтаго и краснаго бульона.** На 6—8 человѣкъ надо брать ихъ всего неочищенными съ зеленью $1^1/_2$ фун., очищенныхъ выйдетъ 1 фунтъ. Варить ихъ надо въ бульонѣ, въ отдѣльной эмальированной кастрюлькѣ. Подготовлять ихъ къ этой варкѣ слѣд. образомъ:

251) **Морковь, петрушка, селлерей.** Вымыть въ холодной водѣ, подъ краномъ, очищая землю и грязь щеткою, опустить въ холодную воду на одинъ часъ, срѣзать зеленыя верхушки и самыя тоненькія части корешка, затѣмъ обланжирить, т. е. опустить въ чистую, теплую уже воду; разъ вскипятить, откинуть на дурхшлакъ, перелить холодною водою, снять костянымъ ножичкомъ верхнюю кожицу, нашинковать очень мелко, въ видѣ ниточекъ, или вырѣзать разными красивыми фигурками, или просто нарѣзать кружечками, или разрѣзать каждый корешокъ вдоль на нѣсколько частей, пересыпать въ кастрюльку. За часъ до отпуска налить процѣженнымъ бульономъ, чтобы покрыло только, сварить до мягкости, переложить дурхшлаковою ложкою въ суповую миску, отваръ процѣдить туда же. Молодая коротель кладется цѣльною.

Эти коренья обтачиваются мелкою круглою выемкою для супа прентаньеръ, шинкуются въ видѣ длинныхъ ниточекъ для супа жюльенъ, рѣжутся на длинненькіе кусочки въ простые бульоны.

Примѣч. Обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ можно бросать въ бульонъ, присоединяя ихъ къ основнымъ кореньямъ, а заграницей эти обрѣзки, мелко нарѣзанъ, сушатъ тотчасъ же на полкахъ, на бумагѣ и присоединяютъ ихъ къ сушонымъ кореньямъ, которые могутъ всегда пригодиться или зимою, или раннею весною, когда свѣжихъ кореньевъ еще нѣтъ.

252) **Рѣпа.** Ее надо вымыть, срѣзать верхній, довольно толстый слой кожи, часть которой иногда поджарить на плитѣ, положивъ на нее внутреннею стороною и опустить для вкуса въ бульонъ, вмѣстѣ съ поджареннымъ лукомъ, морковью и пр., какъ только онъ 3 раза вскипитъ и будетъ процѣженъ. Дать полежать въ холодной водѣ съ часъ времени, потомъ обланжирить ее, т. е. опустить въ свѣжую, горячую уже воду, дать разъ вскипѣть, откинуть на дурхшлакъ, перелить холодною водою, нарѣзать ломтиками, кладя тотчасъ въ холодную воду. За часъ до отпуска всыпать въ отдѣльную кастрюлечку, налить процѣженнымъ уже тогда бульономъ, сварить до мягкости и т. д. См. морковь.

253) **Брюква.** Ее кладутъ въ бульонъ и въ свѣжія щи. Обмывъ хорошенько полуфунтовую брюкву, опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, тогда срѣзать верхнюю кожицу, самую же брюкву, нарѣзать ломтиками или нашинкавать, какъ лапшу, пересыпать въ отдѣльную кастрюльку, налить процѣженнымъ бульономъ, варить до готовности, около часа.

254) **Бѣлые бобы.** $^3/_4$ стак. рано утромъ всполоснуть, налить холодной водой, днемъ опустить въ теплую воду, безъ соли, разъ вскипятить, слить воду, налить процѣженнымъ, не соленымъ бульономъ, сварить на медленномъ огнѣ. Когда сдѣлаются уже мягкими, тогда только посолить, вскипятить, переложить въ суповую миску на мелко изрубленный укропъ, залить горячимъ бульономъ.

Если же приготовляется супъ-пюре, то, сваривъ 1 ф., т. е. $2^1/_4$ стак., какъ сказ. выше, разварить съ кускомъ булки, горячую протереть сквозь рѣшето, развести общимъ бульономъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать.

255) **Свѣжая зеленая фасоль.** Очистить $^1/_4$ ф. стручковъ, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашинковать наискось, очень мелко. Опу-

стить въ холодную воду, но не надолго. За полчаса до отпуска, опустить въ посоленую кипящую воду съ 1/4 ложечкой соды, кипятить на самомъ большомъ огнѣ, безъ крышки, минутъ 15—20; откинуть, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, всыпать въ горячій процѣженный бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

256) **Сушеный, самый мелкій зеленый горошекъ лучшаго сорта.** Только 1 ложку перебрать, перемыть въ теплой водѣ. За $1^1/_2$ часа до отпуска налить холодною, несоленою водою, съ содою на кончикѣ ножа, сварить до мягкости, на маломъ огнѣ, посолить, вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, пересыпать къ остальнымъ точенымъ кореньямъ.

257) **Зеленый молодой горохъ въ стручкахъ.** Большую горсть стручковъ очистить отъ стебельковъ, мочить въ холодной водѣ, съ часъ времени, откинуть на дурхшлагъ, опустить въ посоленый кипятокъ, сварить почти до мягкости, на большомъ огнѣ, безъ крышки, откинуть, перелить холодною водою, переложить въ эмалиров. кастрюльку, налить процѣженнымъ бульономъ, доварить вмѣстѣ съ другими кореньями и овощами.

258) **Вылущенный свѣжій горошекъ.** Вылущить въ тотъ день, какъ варить, отбросить желтыя горошенки, свѣжія же тотчасъ опускать въ холодную воду до самой варки, но не надолго. За часъ до отпуска, полную столовую ложку опустить въ соленый кипятокъ съ 1/4 ложечкою соды. Вскипятить раза два, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, пересыпать въ отдѣльную кастрюлечку, налить бульономъ, пусть доварится, но не переварится, перелить въ суповую миску съ остальными кореньями и овощами.

259) **Кочанная свѣжая капуста.** Очистить кочанъ отъ верхнихъ испортившихся листьевъ, срѣзать кочерыжку, обмыть, для щей отрѣзать $1^1/_2$ фунта, для бульона съ $^1/_2$ фунта, нарѣзать небольшими кусками. Молодую капусту до сентября, когда бываетъ въ ней еще горечь, опустить въ соленый кипятокъ, дать разъ вскипѣть; съ сентября же можно и не опускать въ кипятокъ, а заливать прямо процѣженнымъ бульономъ, въ отдѣльной кастрюлькѣ и въ немъ варить около часа, но отнюдь не переваривать, потому что принимаетъ непріятный, прѣлый вкусъ.

260) **Цвѣтная капуста.** Кочешокъ капусты очистить отъ листочковъ, отрѣзать кочерыжку, раздѣлить на частички, опустить не надолго въ холодную воду. За полчаса до отпуска опустить въ 4 стак. кипятка съ $1^1/_2$ ложечкою соли, $^1/_4$ ложечки соды, $^1/_4$ ложки масла, кусочкомъ сахара, разъ вскипятить, вынуть дурхшлаговою ложкою, доварить въ отдѣльной кастрюлькѣ съ прочими кореньями, налитыми процѣженнымъ бульономъ. Варится минутъ 15.

261) **Брюссельская капуста** состоитъ изъ маленькихъ кочешковъ на одномъ стеблѣ; употребляются цѣльными. Поэтому, на 6—8 человѣкъ, взять шт. 20. Снять испорченные только листья, немного обравнять кочешки, перемыть, чтобы не осталось внутри песку. Опустить въ холодную воду до употребленія. За полчаса до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, доварить въ бульонѣ.

262) **Кислая капуста.** Если капуста очень кисла, то перемыть ее въ горячей водѣ, выжать и опустить въ отдѣльную кастрюльку въ кипящій, процѣженный бульонъ, варить отъ 1 до 2 часовъ, смотря по сорту капусты. Если же капуста еще свѣжая, то только отжать и опустить въ кипящій, процѣженный бульонъ.

263) **Картофель.** Для бульона, которому она придаетъ сладость, надо брать старый неразсыпчатый картофель, который надо сперва очистить, перемыть,

опустить въ холодную воду, нарѣзать кусками или ломтиками, смотря по надобности, переложить въ отдѣльную кастрюлечку. За 30 минутъ до отпуска, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить, но не дать развариться, процѣдить отваръ въ общій бульонъ, самую же картофель подать къ обѣду, присоединивъ ее къ какому-нибудь горячему гарниру или приготовивъ изъ нея холодный салатъ къ жаркому; въ такомъ случаѣ ее надо сварить раньше.

Но въ тѣ бульоны и супы, въ которые кладется картофель, ее надо, сваривъ отдѣльно, переложить съ отваромъ въ общій бульонъ. Въ супъ весенній кладется мелкій, молодой картофель.

264) **Спаржа.** $^1/_4$ ф. спаржи очистить, соскабливая верхнія волокна, начиная отъ головки и до той части ствола, которая перестаетъ ломаться и не имѣетъ прозрачности, причемъ волокнистую часть ствола надо отрѣзывать; по мѣрѣ чистки тотчасъ опускать въ холодную воду. Нарѣзать кусочками, опустить въ кипящій бульонъ, въ отдѣльную маленькую кастрюлечку, варить минутъ 15—20; перелить съ бульономъ въ суповую миску вмѣстѣ съ другими кореньями и овощами.

265) **Помидоры.** Изъ нихъ приготовляется супъ-пюре, кладутся въ борщъ и въ свѣжія щи. Куда бы ни употреблялись, ихъ надо обмыть, не очищая отъ кожицы, разрѣзать на двое, вынуть сѣмячки прочь, а нѣкоторые и не вынимаютъ ихъ, сложить въ кастрюлечку, накрыть крышкой; сварить до мягкости въ ихъ собственномъ соку, протереть сквозь сито По вкусу положить въ одинъ или другой супъ.

266) **Фаршированные помидоры.** См. № 90.

267) **Свѣжіе огурцы.** Обмыть, срѣзать кожицу, но не бросать ее, опустить огурцы въ соленый кипятокъ съ $^1/_4$ ложечки соли; вскипятить на сильномъ огнѣ въ открытой посудѣ, откинуть на дурхшлагъ, облить холодною водою. Переложить въ отдѣльную кастрюльку вмѣстѣ съ кожицей, налить процѣженнымъ бульономъ, доварить, кожицу выбросить.

268) **Шпинатъ.** Если положить его цѣльными листьями въ бульонъ, то изъ $^1/_8$ фунта шпината надо отобрать лучшіе листья, оторвать стебельки со всего листочка, перемыть въ холодной водѣ, осушить, положить въ суповую миску, залить кипящимъ процѣженнымъ бульономъ.

269) **Свекольникъ для ботвиньи.** Молодые стебли отъ свеклы очистить отъ листьевъ и верхней кожицы, мелко изрубить, намочить въ холодной водѣ на одинъ часъ, выжать, опустить въ соленый кипятокъ минутъ на 10, сварить; откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, положить въ суповую миску.

270) **Свекольникъ для борща.** Очистить стебли отъ листьевъ, вымыть, мелко нарѣзать съ маленькими корешками свеклы, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, переложить въ борщъ, сварить.

Коренья для гарнира бульона.

Примѣч. Относительно прибавочныхъ точеныхъ кореньевъ вообще, на бульонъ № 1 или 3, на 6—8 человѣкъ, надо кореньевъ и овощей для гарнира не менѣе 1 и не болѣе $1^1/_2$ фунтовъ, смотря по желанію.

Бульонъ этотъ можно разнообразить до безконечности, подавая его то съ двумя, то съ тремя, а самое большее съ восемью различными овощами, какъ и сказано въ бульонѣ № 1, а именно:

271) **Точеные 3 моркови, 2 петрушки, 1 селлерей,** всего 1 фунтъ мелко, какъ ниточки, нашинкованные, зеленый укропъ и петрушка.

Другой составъ: точеные коренья т. е. красивыми формочками вырѣзанные: 2 моркови, 1 петрушка, $^1/_2$ селлерея, часть кочана капусты и штукъ 6 картофеля.

Третій составъ: морковь, петрушка, селлерей, вылущенный горошекъ, спаржа, цвѣтная капуста и молодой картофель, всего по немногу.

271) **Четвертый составъ:** Брюссельская капуста и кнель.

272) **Пятый составъ:** Морковь, петрушка, селлерей, рѣпа, брюква, ложка сушенаго горошка, вылущенный горохъ, цвѣтная капуста, спаржа, картофель.

273) **Шестой составъ:** Свѣжіе молодые коренья: коротель, петрушка, селлерей, зеленый горохъ въ стручкахъ, вылущенный горошекъ, молодой картофель, молодая рѣпа.

274) **Седьмой составъ:** Точеные коренья, морковь и листья шпината.

275) **Сушеные коренья и овощи.** См. II часть, № 4009. Сварить бульонъ, процѣдить, всыпать 2 столовыя ложки смѣси, прокипятить.

Клецки.

Примѣчаніе: Клецки надо варить всегда въ отдѣльномъ сотейникѣ, чтобы не замутить бульона. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на вафли, поэтому если окажется иногда слишкомъ густо, то развести его ложкою молока. Опускать всегда въ кипящій процѣженный бульонъ или въ посоленую воду слѣд. образомъ. Чайную ложечку обмакнуть въ холодную воду, взять ею $^1/_2$ ложечки тѣста, опустить въ кипящій бульонъ или посоленую воду, стряхнуть; захватить поскорѣе опять $^1/_2$ ложечки тѣста и т. д. до конца. Кипятить на медленномъ огнѣ, и непремѣнно подъ крышкою, чтобы разрослись, и чтобы не разварились. Варятся приблизительно минутъ 10. Когда всплывутъ на верхъ—знакъ, что готовы. Переложить ихъ осторожно дурхшлаговою ложкою въ суповую миску, налить общимъ процѣженнымъ бульономъ. Для домашняго стола влить въ миску и процѣженный бульонъ, въ которомъ варились клецки; для званаго же обѣда, нельзя, такъ какъ отъ нѣкоторыхъ клецекъ можетъ замутиться. У меня поставлено въ описаніи нѣкоторыхъ клецекъ 1—2 яйца означаетъ то, что если крупное яйцо, то довольно одного, если мелкія—надо 2.

276) **Клецки мучныя, самыя простыя.** 2 крупныхъ желтка растереть до бѣла съ $1^1/_2$ полными чайными ложками сливочнаго масла, подсыпая 6 столов. ложекъ муки, ножомъ срѣзанной и подливая 2 столовыя ложки холодной воды, положить $^1/_4$ чайн. ложк. соли. Сбить 2 бѣлка, размѣшать, опускать ложечкой въ кипящій бульонъ или соленый кипятокъ и т. д., см. прим.

277) **Другимъ манеромъ.** 4 столовыя ложки растопленнаго чухонскаго масла тереть до бѣла на льду, или взять $^1/_4$ стакана густыхъ сливокъ, всыпать съ $^1/_2$ стакана муки, размѣшать до гладкости, вбить 2 яйца и 4 желтка, положить пѣну отъ 2 бѣлковъ. За пять минутъ до отпуска опускать ложкою въ кипящій бульонъ.

Выдать: $^1/_4$ фунта чухонскаго масла или $^1/_4$ стак. густыхъ сливокъ. | 6 яицъ, $^1/_2$ стак. муки.

278) **Клецки манныя.** 1 стаканъ молока и $^1/_2$ ложки масла, вскипятить, всыпать $^1/_2$ стакана манной крупы, разварить, размѣшать до гладкости, посолить $^1/_4$ ложечкою соли, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, вбить 4 желтка; передъ отпускомъ 4 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать; за 5 минутъ до отпуска опускать въ бульонъ или въ соленый кипятокъ. Когда всплывутъ, выбрать дурхшлаковою ложкою въ суповую чашку, налить бульономъ.

Выдать: 1 стак. молока.
$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стак. манны. | Соли $^1/_4$ ложечки.
4 яйца, мушкатнаго орѣха.

279) **Клецки рисовыя.** $^1/_2$ стакана риса вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить немного соли, перца, мушкатнаго орѣха, 1 петрушку, 1 луковицу, нашпикованную 4 гвоздиками, наливъ бульономъ, варить покрытыми, на легкомъ огнѣ до мягкости, петрушку и лукъ съ гвоздиками вынуть.

Нарѣзать мелко, на подобіе рисовыхъ крупъ, 1 небольшую петрушку, 1 по-

рей, 1 маленькую морковь, немного рѣпы, налить бульономъ, сварить до мягкости, отлить на сито, положить въ разваренный рисъ, размѣшать, вбить 1 яйцо, выдѣлать ложкою клецки, поставить на блюдѣ въ холодное мѣсто; когда застынутъ, обвалять въ 1 яйцѣ или въ 1 желткѣ съ ложечкой прованскаго масла и тертой булкѣ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ фритюрѣ или въ маслѣ; осушить ихъ на пропускной бумагѣ, опустить въ бульонъ.

Выдать: 1/2 стак. риса, перца, мушкатнаго орѣха. 1 петрушку, 1 лук., 4 гвоздики. 1 маленькій кореш. петрушки. | 1 порей, 1 морковь, 1 мал. рѣпу. 2 яйца, черствую булку, (ложечку прованскаго масла). Стаканъ фритюра.

280) **Клецки бисквитныя.** Ложку масла растереть до бѣла, вбить 5 желтковъ, размѣшать, всыпать 6 чайныхъ ложечекъ муки, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ; вымазать кастрюльку масломъ, обсыпать сухарями, влить тѣсто и печь въ печкѣ или на угольяхъ, какъ драчону Когда остынетъ, нарѣзать брусочками, положить въ суповую миску, налить бульономъ, тотчасъ подавать.

Выдать: 5 яицъ. 1/2 стак. муки. | 1 1/2 ложки масла, 2 сухаря.

281) **Клецки миндальныя.** Для молочнаго супа 1/2 стак. сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 2—3 шт. горькаго обварить, очистить, мелко истолочь, подливая воды такъ, чтобы молока вышло 3/4 стакана. Полную чайную ложку съ верхомъ сливочнаго масла положить въ кастрюлечку, всыпать ложку мелкаго сахара, распустить, снять съ огня, подлить миндальнаго молока, всыпать немного мелко просѣянныхъ толченыхъ сухарей, подлить еще молока, размѣшать, всыпать еще сухарей, размѣшать, вбить 3 яйца, размѣшать до гладкости, сварить въ молокѣ, какъ сказано въ прим.

Выдать: Полную чайную ложку съ верхомъ сливочнаго масла. | 1/2 ст. слад., 2—3 шт. горьк. миндаля. 3 яйца, 1 стак. мелко истолч. сухарей.

282) **Клецки картофельныя.** 1/2 ф. т. е. 3 шт. сыраго картофеля очистить; налить 3 стак. воды. Когда разъ вскипитъ, всыпать ложечку соли, прокипятить минутъ 20. Когда будетъ совершенно мягокъ, откинуть на частое рѣшето. Когда вода совершенно стечетъ, вылить ее, картофель же протереть, положить очень полную столовую ложку муки, ложечку масла, 1 яйцо, выбить хорошенько. Сварить, какъ сказано въ прим.

Выдать: 3 шт. картоф., ложечку масла. | 1 яйцо, очень полн. столов. ложку муки.

283) **Клецки заварныя.** 3 полныя столовыя ложки растопленнаго масла и 5 ложекъ молока вскипятить, всыпать 1/4 стак. муки шибко мѣшая, держать на огнѣ, пока не начнетъ отставать отъ кастрюльки, отставить, мѣшая. Когда слегка остынетъ, посолить 1/4 ложечкою соли, всыпать полную ложечку очень мелко изрубленной зеленой петрушки, вбить 1—2 желтка. Выбить какъ можно лучше. Передъ отпускомъ положить 1—2 взбитые бѣлка, размѣшать Обмакивая ложечку въ горячую воду, спускать клецки въ бульонъ, въ отдѣльную кастрюльку, варить подъ крышкою, пока не всплывутъ и т. д. см. примѣч.

Выдать: 4 ложки растопл. масла. 4 ложки молока. 1/4 стак. муки. | 1—2 яйца. 1/4 ложечки соли. Ложечку изруб. зелени петрушки.

284) **Клецки изъ раковъ къ бульону № 1.** 20 раковыхъ отваренныхъ шеекъ и ножекъ мелко изрубить; изъ раковыхъ скорлупокъ сдѣлать раковое масло взять 1/4 стак. этого масла, растереть до-бѣла съ 5 желтками, положить мякишъ 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, соли, мушкат-

наго орѣха, зеленой петрушки и изрубленные раки, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, опускать ложечкою въ бульонъ. Если масса будетъ жидка, прибавить сухарей

Выдать: 20 раковъ, 1/4 ф. масла, 5 яицъ. 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, соли. | 1/2 ст. молока или сливокъ. Соли, мушк. орѣха, зелен. петрушки.

285) **Клецки изъ манныхъ сырыхъ крупъ или изъ сухарей.** 3 желтка растереть до бѣла съ 3 кусками мелко истолченнаго сахара, всыпать 2—3 штуки, мелко истолченнаго, горькаго миндаля, влить 1/3 стакана молока, размѣшать, всыпать 1/6 стакана слегка истолченныхъ манныхъ крупъ или мелко истолченныхъ сухарей, дать разбухнуть, положить 3 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, опускать чайною ложечкою въ молочный или черничный супъ. варить, пока не всплывутъ.

286) **Клецки изъ сметаны,** подаваемыя въ ухѣ или рыбномъ супѣ. Растереть до бѣла 1/2 ложки масла; 3 желтка, 3 ложки сметаны растереть съ мукою, смѣшать съ масломъ, растереть, посолить, положить 3 взбитые бѣлка, спускать ложечкою въ рыбный бульонъ, варить, пока не всплывутъ; такія клецки подаются въ ухѣ или въ рыбномъ супѣ. Тѣсто должно быть немного гуще, какъ на вафли.

Выдать: 1/2 ложки масла, 3 яйца. 3 ложки сметаны. | Муки 1/2 стакана.

Яйца.

287) **Крутыя яйца,** ко щамъ изъ щавеля и шпината. 4—6 шт. яицъ перемыть, опустить въ кипятокъ. Отъ той минуты какъ закипятъ, кипятить не менѣе 10 минутъ. Вынуть дурхшлаковою ложкою въ каменную чашку, налить на нихъ холодной воды, чтобы легче было снять скорлупку. Разрѣзать на двое яйцо вдоль самымъ острымъ ножомъ или подать цѣльными; въ такомъ случаѣ ихъ можно подать въ суповой мискѣ вмѣстѣ со щами.

288) **Фаршированныя яйца** ко щамъ изъ щавеля и шпината, какъ сказ. № 268. Сварить крутыхъ яицъ (шт. 6 или 8), разрѣзать въ длину пополамъ самымъ острымъ ножемъ, чтобы не испортить скорлупы; выбрать изъ нея яйца, мелко изрубить ихъ; распустить въ кастрюлькѣ 1 ложку масла, всыпать яйца, размѣшать, положить соли, рубленой зеленой петрушки и укропу, немного перца, истолченный сухарь, сырое яйцо, наполнить этимъ опять скорлупки, посыпать сверху сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились.

Выдать: 6—8 яицъ, 1/3 ф. масла, зелен. петрушки. | Зер. 2—3 перца, 2—3 сухаря, соли. Укропа.

289) **Яйца выпускныя.** Поставить на плиту въ небольшой кастрюлькѣ воды, влить 1 стаканъ уксуса и положить двѣ столовыя ложки соли, вскипятить, выпустить по 4 штуки заразъ самыя свѣжія яйца, накрыть крышкою, кипятить отъ 2 до 2 1/2 минутъ, выбрать осторожно дурхшлаковою ложкою въ холодную воду, очистить правильно кругомъ бѣлокъ, оставить до употребленія въ холодной водѣ. Передъ отпускомъ выложить на салфетку чтобъ обсохли. Къ завтраку разливъ бульонъ по чашкамъ, опустить въ каждую чашку по яйцу.

Выдать: 6—8 яицъ. 1 стак. уксуса. | Соли 2 стол. ложки.

290) **Крокеты изъ крутыхъ яицъ.** 6 яицъ сварить въ крутую, кипятя ихъ не менѣе 10 минутъ, опустить ихъ затѣмъ въ холодную воду; когда остынутъ, очистить отъ скорлупы, мелко нашинковать.

Приготовить густой бешемель см. № 393, положить въ него соли, немного

пармезану, нашинкованныя яйца, остудить. Раздѣлить на 12—14 частей. Скатать продолговатые круглые пирожки, иначе крокеты, обвалять каждый въ желткахъ съ прованскимъ масломъ, затѣмъ въ бѣломъ черствомъ, тертомъ хлѣбѣ, опустить въ кипящій фритюръ, дать подрумяниться, вынуть дурхшлаговою ложкою на пропускную бумагу. Подать тотчасъ къ бульону или ко щамъ изъ щавеля и шпината, на продолговатомъ, маленькомъ блюдѣ, покрытомъ салфеткою; недурно осыпать укропомъ или жареною зеленою петрушкою или положить, по двумъ продольнымъ бокамъ, по пучку свѣжей, зеленой петрушки.

Выдать: 6 яицъ крутыхъ.
2 чайныя ложки прованс. масла.
2 желтка.
3 коп. черствую булку.
На бешемель:
Муки.
Молока.
Ложку тертаго пармезана.
Зеленаго укропа, свѣжую или жареную петрушку.

Ушки:

Примѣч. Тѣсто на ушки приготовляется такое же, какъ и на лапшу. Раскатавъ очень тонко, нарѣзать четыреугольные кусочки, числомъ до 35, смазать края бѣлкомъ, положить на каждый кусочекъ по чайной ложкѣ фарша, слѣпить края треугольникомъ, потомъ слѣпить концы. Жарить ихъ въ скоромномъ растопленномъ маслѣ или прованскомъ, непремѣнно на мѣдномъ сотейникѣ, но не на желѣзной сковородѣ, на которой масло быстро горитъ и пирожки выходятъ темнаго цвѣта. Поджаривъ, класть на пропускную бумагу и когда обсохнутъ, опускать, передъ самымъ отпускомъ. въ борщъ или грибной супъ, но не ранѣе, чтобы не размокли, поэтому лучше опускать ихъ, когда суповая миска будетъ уже на столѣ. Ушки дѣлаютъ съ мяснымъ и грибнымъ фаршемъ.

291) **Ушки съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить крутое тѣсто изъ 2 желтковъ, $2^1/_2$ стол. ложекъ воды, $^1/_2$ чайн. лож. соли и $1^1/_2$ стакана муки. Раскатать и приготовить вообще, какъ сказ. въ прим. На фаршъ же взять небольшую луковицу, мелко ее изрубить, поджарить слегка въ $^1/_2$ ложкѣ масла, всыпать очень мелко изрубленную сырую или вареную говядину, положить соли, перца, слегка поджарить, можно прибавить одно крутое яйцо.

292) **Ушки съ грибнымъ фаршемъ.** $^1/_8$ фун. сушеныхъ грибовъ сварить въ водѣ или бульонѣ, мелко изрубить, поджарить въ пол-ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, посолить, нафаршировать и поджарить ушки, какъ сказ. въ прим. Подаются къ грибному супу.

Пельмени.

Примѣч. Пельмени приготовляются изъ того же тѣста, какъ и лапша т. е. изъ 1 яйца или 2 желтковъ, $2^1/_2$ ложекъ воды, $^1/_2$ ложечки соли и $^1/_2$ фун. муки. Раскатать очень тонко, наложить фаршъ, загнуть края, смазавъ ихъ предварительно перышкомъ разбитымъ яйцомъ. вырѣзать пирожки величиною въ $^1/_2$ стак. слѣпить по крѣпче края, опустить въ кипящую соленую воду, беря, на каждые 3 стак. воды, по 2 чайныя ложечки соли или еще лучше въ процѣженный кипящій бульонъ, тотчасъ отставить на край плиты, варить, но не кипятить, пока не всплывутъ на верхъ. Переложить дурхшлаговою ложкою въ суповую миску на укропъ, налить общимъ, процѣженнымъ бульономъ и тѣмъ, въ которомъ варились, процѣживая его сквозь салфетку, но въ такомъ случаѣ, его нельзя уже слишкомъ солить.

294) **Пельмени съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить тѣсто и поступить вообще такъ, какъ сказ. въ прим. Фаршъ же приготовить слѣд.: $^3/_4$ ф. вареной или сырой говядины мелко изрубить, $^1/_2$ луковицы поджарить съ $^1/_2$ ложкою масла, всыпать мясо, положить соли, немного перца.

295) **Пельмени съ грибнымъ фаршемъ.** Поступить во всемъ какъ сказ. въ прим. Фаршъ же слѣд.: $^1/_4$ ф. суш. грибовъ перемыть, обдать кипяткомъ, разъ

вскипятить, слить воду, опустить ихъ въ 3 стак. свѣжей горячей воды или бульона, сварить до мягкости, мелко изрубить. 1/2 луковицы поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, всыпать грибы, поджарить, посолить. Нафаршировать пельмени и т. д. Эти пельмени подаются въ грибномъ супѣ.

Выдать: 2 желтка, 2 1/2 ложки воды. 1/2 ф. муки. | 1/4 ф. грибовъ. 1/16 ф. масла, 1 луковицу.

Грибной отваръ употребить въ тотъ же грибной супъ.

Б) ПИРОЖКИ.

Примѣчаніе. Одни пирожки пекутся въ духовой печи, а другіе жарятся просто въ фритюрѣ, третьи обмакиваются сперва въ кляръ. Подаются красиво уложенными. на продолговатомъ блюдѣ, покрытомъ чистою, ровно сложенною, накрахмаленною салфеткою, при чемъ блюдо это должно всегда соотвѣтствовать количеству пирожковъ. Подавая эти пирожки, можно осыпать ихъ поджаренною зеленою петрушкою, или съ двухъ боковъ положить вѣтки свѣжей зеленой петрушки.

296) **Зеленая петрушка, поджаренная въ маслѣ или фритюрѣ.** 3 большія горсти листьевъ петрушки размѣшать слегка съ 1 ложкою горячаго масла, вставить въ печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли. Или взять стаканъ фритюра, положить въ кастрюлю, раскалить его такъ, чтобы пошелъ дымъ; 3 горсти петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, опустить въ фритюръ на 2 минуты, размѣшать, вынуть дурхшлаговою ложкою на рѣшето, посолить; когда подсохнетъ, осыпать ею пирожки.

297) **Фритюръ, въ которомъ жарятся нѣкоторые сорта пирожковъ.** Приготовленіе фритюра см. № 3644 и 3645, во II-й части. Употребленіе же его слѣдующее: во-первыхъ, брать его столько, чтобы то, что будетъ въ немъ жариться, было имъ покрыто, чтобы плавало въ немъ, иначе одна сторона пригоритъ, а другая останется сырою.

Влить въ фритюръ ложку водки. Прежде чѣмъ опустить то, что должно въ немъ поджариться, надо его раскалить настолько, чтобы брошенная въ него капля холодной воды, произвела сильный трескъ, но при этомъ не слѣдуетъ давать фритюру горѣть.

Отъ фритюра корочка получается румяная и хрустящая. Жарить же въ немъ надо не долго, минутъ 10—12, а мелкіе продукты и того меньше, поэтому твердые продукты, какъ напр., жареныя телячьи и бараньи ножки надо сперва поджарить въ маслѣ и подъ конецъ только опустить въ фритюръ. По окончаніи жаренья вынимать шумовкой и класть на рѣшето, покрытое пропускною бумагою, которую надо чаще смѣнять. Нѣкоторыя кушанья какъ напр. куриныя котлеты отсушиваются сверхъ того еще на салфеткѣ, самое короткое время, чтобы не остыли, потому что все, что жарится въ фритюрѣ, подогрѣвать нельзя, такъ какъ подогрѣтые принимаютъ запахъ сала и корочка не будетъ уже болѣе хрустѣть,—поэтому жарить въ фритюрѣ надо передъ самымъ отпускомъ. На каждый фунтъ фритюра надо класть по ложкѣ водки.

298) **Кляръ.** Кляромъ называется родъ тѣста, въ которое обмакиваютъ напр. свареные телячьи ножки, бараньи котлеты, свареные мозги, куски сырой рыбы, крокеты изъ риса и яицъ, ломтики яблокъ и т. и.

Онъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 1/2 стакана муки, чайную ложку соли, 1/2 столов. ложки прованскаго масла развести стаканомъ горячей воды, выбить лопаточкой, какъ можно лучше; положить понемногу 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, поставить мисочку въ холодную воду. Приготовленные крокеты и пр. опускать вилкою или маленькою дурхшлаговою ложкою въ это тѣсто, потомъ тот-

часъ въ кипящій фритюръ № 297. Когда слегка зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, вынимать дурхшлаговую ложкою на сито, покрытое толстою пропускною бумагою, дать обсохнуть, поставить минутъ на 10, въ духовую печь.

Выдать: 1½ стак. муки. Чайн. ложку соли. ½ стол. ложки прованск. масла. | 1 стаканъ воды. 5 бѣлковъ.

Желтки можно употребить на второе блюдо, въ подливку къ разварной напр., курицѣ или на собаіонъ къ пудингу или на другое третье кушанье.

299) **Кляръ другимъ манеромъ.** 1 стак. муки, ½ ложки прованскаго масла, соли, развести почти 1 стак. воды или пива, положить 2 взбитые бѣлка.

300) **Кляръ третьимъ манеромъ.** 1 стак. муки смѣшать съ 5 желтками, солью, 6 ложками сливокъ, молока или сметаны и 5 взбитыми бѣлками.

301) **Кляръ четвертымъ манеромъ,** въ которомъ обваливаютъ иногда пирожки отъ блинчиковъ,—это тоже оставшееся тѣсто отъ блинчиковъ. Нафаршировавъ блинчики и свернувъ ихъ, какъ слѣдуетъ, въ видѣ крокетовъ, обвалять въ этомъ тѣстѣ, поджарить въ маслѣ.

Тѣсто для пирожковъ.

302) **Примѣчаніе.** Тѣсто для пирожковъ дѣлаютъ различное: слоеное, разсыпчатое, рубленое, блинчатое, заварное, на дрожжахъ постное и скоромное; причемъ одни пирожки пекутся въ духовой печи, а другіе жарятся въ фритюрѣ, на плитѣ. Главныя правила относительно тѣста слѣдующія:

1) На каждый фунтъ муки кладется полная чайная ложечка соли.

2) Если тѣсто постное, то на каждый стаканъ воды съ дрожжами идетъ муки приблизительно одинъ фунтъ, потому что точнаго указанія дать невозможно, такъ какъ мука бываетъ лучшаго или худшаго сорта, болѣе или менѣе сухою. Если же въ тѣсто кладется масло и яйца, то воды надо брать меньше стакана на фунтъ муки.

3) На пирожки, на 6—8 человѣкъ, достаточно 1½ ф. муки, такъ какъ изъ этой пропорціи выйдетъ 18 пирожковъ.

4) На каждый фунтъ муки полагается по 2 золотника сухихъ дрожжей, которые надо распустить въ ¼ стак. отмѣренной уже воды, подправить чайною ложечкою муки, размѣшать, дать придти слегка въ броженіе и тогда уже растворять тѣсто, которое можетъ быть готово впродолженіи 7 часовъ. Если же его надо приготовить наскоро, т. е. въ продолженіи 3—4 часовъ, то надо не только удвоить, но даже иногда и утроить количество дрожжей.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ	9	до	12	человѣкъ	увеличить	пропорцію въ	1½ раза.
»	13	»	15	»	»	»	2 »
»	16	»	18	»	»	»	2½ »
»	19	»	24	»	»	»	3 »

303) **Слоеное тѣсто для пирожковъ къ супамъ.** Приготовить его, т. е. замѣсить изъ ½ стакана воды, т. е. 8 столовыхъ серебряныхъ ложекъ и 2 стакановъ муки, изъ которой оставить ¼ стакана, чтобы посыпать на столъ, раскатывая тѣсто въ ½ пальца толщиною.

½ фунта свѣжаго масла перемыть въ очень холодной водѣ, растереть ложкою такъ, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать нѣсколько разъ въ салфеткѣ, чтобы ни капли не осталось воды.

Положить на тѣсто плоскій кружокъ этого масла, который долженъ быть вдвое меньше отъ раскатаннаго кружка тѣста, закрыть масло краями тѣста, защипать, раскатать продолговатую лепешку на чистой, отдѣльной, небольшой гладкой доскѣ, накрыть салфеткой, поставить на холодъ на ¼ часа. Затѣмъ тѣсто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на ¼ часа въ холодное мѣсто. Поступить такимъ образомъ до 6 разъ такъ, чтобы тѣсто было сложено въ

18 разъ, на что пройдетъ около 2 часовъ времени. Раскатывать и держать непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не таяло, но чтобы и не мерзло; когда печь будетъ готова, раскатать тѣсто, сдѣлать пирожки, переложить ихъ на желѣзный листъ, слегка смоченный холодною водою, не смазывая его масломъ. Смазать верхъ, но не бока, пирожковъ разбитымъ желткомъ съ примѣсью холодной воды и масла и изъ холоднаго мѣста вставить прямо въ горячую печь, чтобы сразу охватило и чтобы масло не имѣло времени растаять. Когда подрумянятся и будутъ легко сдвигаться съ листа, вынуть, красиво уложить на блюдо, на красиво сложеную салфетку, подавать горячими.

Слоеные пирожки приготовляются разныхъ формъ: въ видѣ рога изобилія, въ видѣ сложенныхъ книжекъ, круглые и полосками.

304) **Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія.** Когда печь будетъ готова, раскатать тѣсто въ $^1/_2$ пальца толщиною, нарѣзать длинныхъ полосокъ въ $1^1/_2$ пальца шириною, обвернуть ихъ на палочки, нарочно для того сдѣланныя, такъ, чтобы пирожки имѣли видъ рога изобилія (палочки длиною въ $2^1/_2$ вершка, снизу въ 1 палецъ, а сверху въ 2 пальца толщиною); намазать пирожки разбитымъ яйцомъ, все это въ холодномъ мѣстѣ и въ ту же минуту вставить въ горячую печь; когда будутъ готовы, снять съ палочекъ, нафаршировать горячимъ приготовленнымъ фаршемъ; если пирожки остыли, вставить минутъ на 5 въ печь; подавать, посыпавъ зеленою жареною петрушкою. № 296.

305) **Слоеные пирожки въ видѣ сложенныхъ книжекъ.** Раскатавъ тѣсто въ $^1/_2$ пальца толщиною, нарѣзать четыреугольниками въ $1^1/_2$ вершка. На каждый четыреугольникъ положить чайную ложку фарша, прикрыть другою половинкою, смазать желткомъ верхъ, но не бока и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Такой формы пирожки можно фаршировать ягодами изъ варенья.

306) **Слоеные пирожки круглые.** Въ такомъ случаѣ тѣсто не должно быть такъ тонко раскатано, вырѣзать острою формою кружковъ 15, въ серединѣ каждаго надрѣзать, до половины толщины тѣста, кружокъ, смазать яйцомъ, тотчасъ же вставить въ горячую печь; когда пирожки будутъ готовы, вырѣзать ножомъ надрѣзанный кружокъ, нафаршировать, прикрыть кружечкомъ, подавать. Для такихъ пирожковъ довольно половины назначенной пропорціи фарша, потому что менѣе пустаго мѣста.

И эти круглые пирожки употребляются вмѣсто пирожнаго, если въ вырѣзанное сверху отверстіе положить по нѣсколько ягодокъ варенья—малины.

307) **Слоеные пирожки полосками.** Раскатать тѣсто въ $^1/_2$ пальца толщиною, нарѣзать полосками въ 2 пальца ширины и въ $1^1/_2$ вершка длины. Рѣзать ножомъ, смоченнымъ горячею водою, смазать верхъ желткомъ, поставить изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Когда зарумянятся и будуть легко сдвигаться съ мѣста, значитъ готовы, подавать.

Выдать: 2 стак., т. е. $^2/_3$ ф. муки.
$^1/_2$ ф. сливочнаго масла.
1 яйцо, смазать пирожки.
Зеленую петрушку, фритюръ № 297.
На фаршъ.

308) **Разсыпчатое тѣсто.** Замѣсить тѣсто изъ $^2/_3$ ф. муки, т. е. 2-хъ стакановъ, $^1/_3$ ф. сливочнаго, вымытаго, выжатаго, холоднаго масла, приблизительно $^1/_2$ стакана воды, въ томъ числѣ ложка рома и $^1/_2$ чайной ложечки соли. Раскатать довольно тонко, вырѣзать кружки большимъ стаканомъ или жестяною выемкою, положить на каждый кружокъ чайную ложку фарша, сложить края, красиво защипать тѣсто, по серединѣ пирожка, смазать сверху желткомъ съ водою съ примѣсью растопленнаго масла, можно посыпать просѣянными сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: 2/3 ф. муки.
1/3 ф. сливочнаго масла.
1/2 стакана воды.
Ложку рома.
1/2 чайной ложечки соли.
1 желтокъ, 1/2 ложки растоплен. масла.
На фаршъ.

309) **Другая проп.** 6 желтковъ, 1/3 ф. масла, 3 стак. муки, 2 рюмки рома.

310) **Третьимъ манеромъ.** 1/3 ф. масла растереть до бѣла, влить 1/2 стак. воды, всыпая 3/4 чайной ложечки соли и 2 стакана муки.

311) **Прекрасное разсыпчатое тѣсто на сметанѣ.** Изъ 1/8 ф. масла, 1/2 ф. сметаны, 2-хъ яицъ, 1 полной чайной ложки съ верхомъ соли и 3 стак. муки замѣсить не очень крутое тѣсто, раскатать очень тонко, сдѣлать пирожки съ какимъ нибудь фаршемъ или ватрушки съ творогомъ.

Выдать: 1/8 ф. масла, 2 яйца, 1/2 ф. сметаны. | Муки 3 стак., ложечка соли. *На фаршъ.*

Выйдетъ 25 маленькихъ пирожковъ или ватрушекъ. На 6 человѣкъ достаточно даже половины этой пропорціи.

312) **Рубленное тѣсто.** 1/2 ф. холоднаго, свѣжаго, выжатаго чухонскаго масла, 1 ф. муки, 1/2 ложечки соли замѣсить, рубя мелко сѣчкою, на подобіе манной крупы. Потомъ влить 1 яйцо и стаканъ воды, замѣсить хорошенько, сдѣлать продолговатые пирожки, защипать, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Выйдетъ 18 пирожковъ.

Выдать: 1/2 ф. масла, 1 ф. муки.
1/2 ложечки соли.
1 яйцо, 1 стаканъ воды.
1 яйцомъ смазать тѣсто.
На фаршъ.

313) **Блинчатое тѣсто для пирожковъ и караваевъ.** 2 стакана муки, 3/4 ложечки соли, развести 3 стак. воды, размѣшать до гладкости, если надо будетъ, процѣдить сквозь ситечко, иногда можно положить 2 яйца или 2 желтка только.

Разогрѣть большую сковороду, смазать ее масломъ, но лучше самымъ свѣжимъ почечнымъ жиромъ или свѣжимъ, несоленнымъ шпекомъ, потому что масло пригораетъ. Налить тѣста столько, чтобы только разлилось по всей сковородѣ, покрывая ее самымъ тонкимъ слоемъ; если окажется лишнее тѣсто, то слить его. Поджарить съ одной стороны, приподнять ножомъ кругомъ сковороды, сбросить блинъ, опрокинувъ сковороду на доску. Снова смазать сковороду, налить деревянною ложкою тѣста и т. д. Такіе блинчики употребляются для пирожковъ.

Если же блинчики эти предназначаются для блинчатаго каравая ко щамъ или борщу, то испечь блины, какъ сказано выше, но только поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, т. е. поджаривъ съ одной стороны, скропить перышкомъ масломъ, перевернуть, поджарить и съ другой стороны и тогда только сбрасывать каждый блинъ на доску.

Выдать: На тѣсто: 2 стак. муки.
3 стакана молока, 3/4 ложечки соли.
1/8 ф. шпека или почечн. жира.
(2 яйца или 2 желтка).
1/4 ф. масла.
Выйдетъ 20 тонкихъ блинчиковъ.

315) **Заварное тѣсто на дрожжахъ.** Стаканъ муки заварить стакономъ кипящаго молока, рзмѣшать до гладкости; когда остынетъ, вбить 5 сбитыхъ яицъ, положить 1 1/2 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ водѣ, размѣшать все хорошенько, процѣдить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать, дать слегка подняться. Потомъ выбить тѣсто, посолить чайною ложечкой, влить 1/4 стакана теплаго, растопленнаго масла, всыпать остальную муку, вымѣсить, какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое

болѣе, сдѣлать пирожки, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ и въ печь. Это тѣсто не скоро черствѣетъ.

Выдать: 1 1/8 стак. воды или молока. 1 1/2—2 фун. муки, 1/4 стак. масла. | 5 яицъ, 2—3 зол. дрожжей. 1 яйцо, 2—3 сухаря.

316) **Еще заварное тѣсто на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ.** 1 1/2 золотника сухихъ дрожжей распустить въ 1/2 стаканѣ воды, всыпать 1 стаканъ муки, выбить хорошенько, дать подняться. Когда поднимется, посолить, выбить, обдать, мѣшая, 3/4 стакана кипящаго молока, вымѣсить хорошенько, влить 1/4 стакана растопленнаго масла, положить 2 яйца или 4 желтка и остальную муку, еще мѣсить, дать подняться, сдѣлать пирожки, дать еще разъ подняться, смазать яйцомъ, разбитымъ съ водою, вставить въ печь, на полчаса.

Выдать: 1/2 стак. воды, 3/4 стак. молока. 1 1/2—2 фун. муки | 1/8 ф. масла, 2—3 зол. дрожжей. 3—5 яицъ, соли, 2 сухаря.

317) **Тѣсто на дрожжахъ.** Изъ 1 стак. молока, 1—2 золот. дрожжей растворить тѣсто, дать подняться. Выбить, положить чайную ложечку соли, ложечку сахара, остальную муку, дать подняться. Сдѣлать пирожки, дать подняться, смазать желткомъ съ водою и масломъ, вставить въ печь, минутъ на 20.

Выдать: 1 стак. молока, 1 1/4 фунта муки. 2—3 зол. дрожжей, соли. | 1 яйцо, ложечку сахара.

Въ тѣсто на дрожжахъ надо всегда класть немного сахара.

318) **Постное тѣсто на дрожжахъ.** Стаканъ воды, полная чайная ложечка соли, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и часть муки, растворить, дать подняться, положить ложечку сахара, и ложку подсолнечнаго или горчичнаго масла; выбить хорошенько, замѣсить не очень густое тѣсто, вымѣсить, выбивая лопаточкой, дать подняться, выложить на столъ, раздѣлить на 15—18 частей, раскатать, наложить по ложечкѣ фарша, защипать, дать подняться, смазать водою, масломъ или квасомъ, тотчасъ поставить въ горячую печь, минутъна 20, подавать.

Выдать: Стаканъ воды. 1—2 зол. дрожжей. Полную ложечку соли. | 1 1/4 ф. муки. Масла столовую ложку. Квасъ или вода.

319) **Обыкновенное тѣсто на дрожжахъ.** Растворить тѣсто изъ 1 стак. воды или молока, 2—3 золот. сухихъ дрожжей и половины муки. Когда поднимется, выбить тѣсто какъ можно лучше, всыпать чайную ложечку соли, ложку сахара, растертаго до бѣла съ 2 желтками и съ 1/8 ф. масла, всыпать остальную муку, чтобы тѣсто было довольно густо. Когда поднимется, выложить на столъ, нарѣзать кусочками. Каждый кусочекъ раскатать скалкою, наложить по 1/2 ложки фарша, красиво защипать, дать на доскѣ подняться, смазать верхъ желткомъ разбитымъ съ водою и масломъ, тотчасъ поставить въ горячую печь минуть на 20.

Выдать: 1 стак. молока. 2—3 зол. сухихъ дрожжей. Ложку сахара, соли. | 2 желтка, 1/8 ф. масла. 1 1/4 ф. муки.

320) **Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.** 1 1/4 стак. молока, 1 чайную ложечку соли, 1/2 ложки сахара, 2 — 3 зол. сухихъ дрожжей, 2 желтка, 1/16 ф. т. е. полложки масла, 1 1/2 ф. муки, замѣсить и выбить, какъ можно лучше, дать подняться въ тепломъ, но лучше холодномъ мѣстѣ. Когда поднимется, выбить еще разъ, раскатать въ холодномъ мѣстѣ, смазать все пространство тѣста перышкомъ, совсѣмъ мягкимъ, чуть не жидкимъ, но не растопленнымъ масломъ, сложить вдвое, снова смазать, сложить вчетверо, положить на блюдо. Вынесть его на холодъ

или поставить его въ комнатѣ на лоханку со льдомъ. Черезъ 10 минутъ опять раскатать, точно также смазать масломъ и такъ до трехъ разъ. Потомъ дать подняться въ холодномъ же мѣстѣ. Затѣмъ нарѣзать маленькими кусочками, раскатать круглыми лепешечками, наложить на каждый кусочекъ остывшаго фарша, красиво защипать сверху вдоль, по серединѣ, придать пирожку красивую, продолговатую форму, положить на желѣзный листъ, слегка смазанный масломъ и вытертый. Если кто не умѣетъ красиво защипать, то можетъ перевернуть каждый пирожокъ верхъ днемъ, дать еще разъ подняться въ холодномъ мѣстѣ, смазать перышкомъ масломъ съ разбитымъ желткомъ и ложечкою холодной воды, посыпать сухарями, вставить тотчасъ въ горячую печь, минутъ на 20.

Это же самое тѣсто можно употреблять на ватрушки и сладкіе пироги.

Выдать: 1¼ стак. молока. 2–3 зол. дрожжей, 3 яйца. | ¼ ф. масла, 1½ ф муки.

321) **Тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пышекъ или пончковъ, жареныхъ въ фритюрѣ.** 1 стаканъ теплой воды или молока размѣшать съ 2—3 золотн. сухихъ дрожжей, влить въ $1^1/_2$ стакана муки, растворить тѣсто часовъ за 5 до обѣда, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 2 часа, т. е. когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько веселочкою, посолить $^3/_4$ ложечками соли, положить $^1/_8$ ф. мягкаго масла, 2—3 желтка, растертые съ $^1/_2$ ложкою сахара и остальную муку, оставивъ ее немного, чтобы посыпать на столъ. Выбить тѣсто, какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто, на $^1/_2$ часа или часъ. Тѣсто должно быть такой густоты, чтобы едва можно было слегка раскатать скалкою на столѣ, подсыпая слегка муки. Такъ приготовленное тѣсто выложить на столъ. Если нужны пышки иначе пончки, то тѣсто надо раздѣлить на двѣ ровныя части, раскатать каждую почти въ палецъ толщиною, подсыпая, какъ сказано, слегка мукою.

На одинъ изъ этихъ пластовъ наложить по чайной ложечкѣ фарша, накрыть ровно другимъ пластомъ, вырѣзать маленькимъ стаканомъ родъ пончекъ, складывать ихъ на доску, посыпанную слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, впродолженіи $^3/_4$ часа, но не слишкомъ; отъ этого зависитъ рыхлость пирожковъ. Гусиное или свиное сало пополамъ съ русскимъ масломъ или фритюръ № 297 раскалить, въ глубокомъ сотейникѣ, влить столовую ложку водки (отчего пирожки не будутъ такъ жирны). Спускать по нѣсколько штукъ заразъ такъ, чтобы пышки были покрыты фритюромъ, жарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою такъ, чтобы жиръ съ масломъ постоянно ровно кипѣлъ, но не пригорали. Когда пончки подрумянятся и будутъ готовы, вынимать ихъ дурхшлаговою ложкою, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, а потомъ сложить на блюдо, можно осыпать жареною петрушкою № 296, подавать горячими.

Пышки бываютъ еще лучше, если тѣсто менѣе густо, такъ что его трудно раскатать на столѣ, а выложивъ все тѣсто на столъ, разрѣзать его на 24 части, растянуть небольшія лепешечки въ рукахъ (руки можно смазывать, если нужно будетъ, слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало). На каждый кусочекъ класть ложечку фарша, защипать, скатать шарикъ, сгладить кругомъ и т. д.

Если же пирожки должны быть продолговатые, то тѣсто не раскатывать, а нарѣзать небольшими ровными кусочками. Каждый кусочекъ скатать сперва въ шарикъ, затѣмъ растянуть въ рукахъ, осыпанныхъ мукою, наложить по ложечкѣ фарша, защипать вдоль, придать каждому пирожку красивый продолговатый видъ, класть на доску, посыпанную мукою, защипанною стороною внизъ, дать подняться, изжарить въ фритюрѣ, какъ сказано выше.

Выдать: Стаканъ молока или воды.
2—3 золот. сухихъ дрожжей.
2—3 желтка, 1/2 ложки масла.
1 1/4 ф. муки.
1/2 ложки мелкаго сахара, 3/4 ложечки соли.
1—2 ф. фритюра, смотря по величинѣ кастрюльки.
1 ложку водки.

И эти пирожки подавать, осыпавъ ихъ жареною петрушкою.

Примѣч. Разогрѣвать пирожки, жареные въ фритюрѣ, не слѣдуетъ, такъ какъ отзываются тогда саломъ.

Слоеные пирожки.

322) Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія съ фаршемъ изъ мозговъ. Испечь слоеные пирожки, какъ сказ. въ № 304. Между тѣмъ взять мозги изъ одной телячьей головы или половину воловьяго мозга, мочить въ холодной водѣ, пока не очистятся отъ крови, снять пленочки, опустить въ 2 1/2 стакана кипятка съ 10 цѣльными зернами простаго перца, съ однимъ лавровымъ листомъ, съ 1 столовою ложкою уксуса и съ одной чайной ложечкой соли. Кипятить минутъ 10, вынуть дурхшлаговою ложкою, остудить, нарѣзать мелкими кусочками. Одну маленькую луковицу поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, положить 2 полныя чайныя ложечки муки, 1/2 стакана сметаны, вскипятить мѣшая, положить мозги, всыпать 1/10 мушкатнаго орѣха, мелко изрубленнаго укропа, соли, нѣсколько капель лимоннаго сока, поставить на плиту, но далеко отъ огня. Нафаршировать испеченые пирожки въ видѣ рога изобилія; если остыли вставить въ печь на 5 минутъ; подавая, посыпать жареною зеленою петрушкою № 296.

Выдать: Мозги изъ 1 телячьей головы или 1/2 бычачьего мозга.
Уксуса, лавр. листа, перца.
Укропу, 1/4 лимона.
1 луков., 1/2 ложки, слив. масла.
2 полные чайныя ложки муки.
1/2 стак. сметаны, мушк. орѣха.

На тѣсто № 303—304.
2 стакана муки.
1/2 фун. сливочнаго масла.
1 яйцо, смазать пирожки.
Зеленой петрушки, ложку масла (см. № 296.

На круглые пирожки достаточно половины назначенной пропорціи фарша.

323) Слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ въ видѣ рога изобилія. 1 луковицу поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла, всыпать муки или мелко истолченыхъ сухарей, поджарить, положить свареные, мелко изрубленные грибы, влить ложки 2 сметаны, всыпать соли, англ. перца, прибавить, кто хочетъ, 1 крутое, мелко изрубленное яйцо, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, отставить, нафаршировать испеченные, слоеные пирожки, въ видѣ рога изобилія, или круглые пирожки изъ заварнаго тѣста.

Выдать: 1/8 фун. сушеныхъ грибовъ.
1 1/2 ложки масла, 2 — 3 ложки сметаны.
1/2 ложки муки или 2—3 сухаря.
Соли и англійскаго перца, 1 яйцо.
На слоеное тѣсто № 303—304.

Съ такимъ же фаршемъ дѣлаются пирожки разсыпчатые или дрожжевые.

324) Слоеные пирожки въ видѣ книжки съ раковымъ фаршемъ Изъ 20 отвареныхъ раковъ вынуть шейки и крупныя ножки, изрубить. Поджарить въ 1 ложкѣ раковаго масла 1 ложку муки, положить ложки 2 сметаны, соли, мушкатн. орѣха, вскипятить, положить шейки и ножки, смѣшать. Когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть; какъ только погустѣетъ, нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, испечь, см. № 305.

Выдать: 20 раковъ, 1/8 ф. раковаго масла.
1 ложку муки, ложки 2 сметаны.
Соли, мушк. орѣху, 2 желтка.

На слоеное тѣсто:
1/2 фун. масла, 2 стак. муки.
1 яйцо смазать пирожки.

325) **Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки съ ромомъ и мадерою.** 1 телячью печенку нарѣзать тонкими ломтиками; 1/8 ф. шпика, 1 луковицу мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, прибавить англійскаго перца, лавроваго листа, соли, поставить подъ крышкою на сильный огонь, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Когда печенка будетъ готова, т. е. подрумянится, слить жиръ, выложить на столъ, мелко изрубить, истолочь, все вмѣстѣ въ ступкѣ, прибавить 1 ложку вымытаго масла, 1/4 франц. булки намоченной и выжатой, перетолочь еще разъ, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ложку хорошаго рома, всыпать мушкатнаго орѣха, соли, нафаршировать испеченые слоеные пирожки, въ видѣ рога изобилія, вставить въ печь минутъ на 5. Подаются къ супу à la tortue, къ супу валахскому, къ супу виндзорь № 11.

Выдать: 1 телячью печенку, 3/8 ф. шпика.
1 лук., 8—10 зер. англ. перцу.
2—3 шт. лавр. листа, соли.
1/8 фун. масла.
На 6—8 человѣкъ надо взять 1/4 назначенной пропорціи.
1/4 франц. булки, 1 рюмку мадеры.
1 ложку рома, мушк. орѣху.
Укропу или зеленой петрушки.
На тѣсто № 303—304.

326) **Круглые слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.** 1/4 фунта свѣжаго почечнаго жира изрубить, истолочь въ ступкѣ, нагрѣвая пестикъ въ горячей водѣ, 1/4 фунта сырой телятины или сырой говядины изрубить мелко, и слегка поджарить, смѣшать съ французскою булкою, намоченною въ молокѣ или въ водѣ и выжатою, съ 1 маленькою испеченною луковицею, перцемъ, солью, 1 сырымъ яйцомъ, укропомъ или зеленою петрушкою, все это размѣшать. Раскатавъ слоеное тѣсто въ 1/2 пальца толщины, вырѣзать маленькимъ стаканчикомъ кружки, намазать кружокъ яйцомъ, положить на него шарикъ фарша, прикрыть другимъ кружкомъ, смазать сверху яйцомъ и вставить тотчасъ въ горячую печь (пирожковъ 15). Подавая, можно посыпать жареною зеленою петрушкою.

Фаршъ изъ говядины: вареной или сырой говядины съ 1/2 фунта мелко изрубить, небольшую мелкоизрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ говядиною, можно прибавить къ ней 1 маленькую вымоченную селедку или сарделекъ.

Выдать: *На тѣсто № 303, 306.*
На фаршъ изъ телятины:
1/4 ф. почечнаго жира.
1/4 ф. сырой телятины.
1/4 фун. франц. булки, 1 луковицу, перца.
Соли, 1 яйцо, укропа и зелен. петрушки.
На фаршъ изъ говядины:
1/2 ф. вареной говяд. 1—2 крутыя яйца.
1 луковицу, 1/8 масла, соли, перца.
1 небольшую селедку или сарделекъ штукъ 6.

327) **Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки или окуня.** Рыбу очистить, разъ вскипятить, нарѣзать кусочками, выбрать всѣ кости, мелко изрубить, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, въ этомъ самомъ маслѣ поджарить рыбу, посыпать перцомъ, смѣшать съ 1 крутымъ яйцомъ, нафаршировать круглые, испеченые пирожки изъ слоенаго тѣста, поставить въ печь минутъ на 10. Подавая посыпать ихъ сухарями, или зеленою петрушкою.

Выдать: *На тѣсто № 303.*
2 стак. муки, 1/2 фун. масла.
1 яйцо.
На фаршъ:
1 ф. сырой щуки или окуней.
1 луковицу, 1/8 ф. масла.
1 яйцо, перца, соли.
2—3 сухаря или 1/2 ложки масла.
зеленую петрушку
или фритюръ поджарить зелень.

328) **Слоеные пирожки въ видѣ книжки съ фаршемъ изъ налима.** 1 фунтъ налима очистить, посолить, слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, вынуть кости, мелко изрубить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ рыбою, положить перца, соли, отдѣльно отваренную и изрубленную печенку отъ налима, влить 1 ложку сметаны, 1 желтокъ, разогрѣть мѣшая; нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, вставить въ печь минутъ на 10.

Выдать: 1 ф. налима, 1 луковицу.
1/4 ф. масла, перца, соли.
Печенку отъ налима.
1 ложку свѣжей сметаны, 1 желтокъ.
На тѣсто № 303.
2 стак. муки, 1/2 ф. масла, 1 яйцо.

329) **Слоеные пирожки съ капустою или съ морковью.** Сдѣлать пирожки какой угодной формы, нафаршировать капустою или морковью, а именно: Фаршъ изъ капусты: 1/2 ф. капусты мелко изрубить, посолить, немного погодя выжать; 1/4 мелко изрубленной луковицы слегка поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко изрубленное крутое яйцо, размѣшать.

Выдать: *На тѣсто № 303.*
2 стак. муки, 1/2 фун. масла, 1 яйцо.
На фаршъ:
1/2 ложки масла.
1/2 ф. капусты.
1/2 луковицы, 1 яйцо.
Соли, немного перца.
Фаршъ изъ моркови см. № 307.

330) **Слоеные пирожки съ сыромъ.** Приготовить слоеное тѣсто № 303. Раскатавъ въ предпослѣдній разъ, посыпать сухимъ тертымъ пармезаномъ или русско-швейцарскимъ сухимъ сыромъ. Сложить вчетверо или втрое; вынести на холодъ, минутъ на 20. Затѣмъ раскатать толщиною въ 1/2 пальца, обрѣзать, т. е. сравнять края, смазать верхъ, но не бока, яйцомъ и посыпать тертымъ сыромъ. Ножъ смочить горячей водой, разрѣзать имъ тѣсто длинными полосками въ 2 пальца ширины, потомъ каждую полоску разрѣзать на нѣсколько штукъ по 1/2 вершка каждая. Переложить на листъ, смоченный холодною водою, поставить въ горячую печь. Когда зарумянятся и будутъ легко сдвигаться съ листа, вынуть, красиво уложить на круглое блюдо, покрытое салфеткою; подать горячими.

Выдать: На слоеное тѣсто № 303.
1/4 ф. сыра.
1 яйцо смазать пирожки.

Фаршъ для пирожковъ изъ разсыпчатаго тѣста и на дрожжахъ.

Примѣч. Ко всѣмъ пирожкамъ изъ разсыпчатаго тѣста отъ № 308 до 310; изъ тѣста на сметанѣ № 311; изъ рубленаго тѣста № 312 и изъ дрожжеваго тѣста отъ № 315 до 321, употребляются одинаковые фарши, а именно:

331) **Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.** 1 1/4 ф. телячьяго ливера безъ печенки отварить, мелко изрубить; распустить на сковородѣ 1 ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу, поджарить, размѣшать, положить изрубленный ливеръ, ложки 2 бульона, соли, немного перца, 2—3 крутыя яйца, укропъ; размѣшать, нафаршировать пирожки.

Выдать: 1/4 телячьяго большаго ливера, или 1/2 маленькаго.
1/8 ф. масла, 1/2 малой луковицы.
2—3 яйца, соли, перцу.
На тѣсто:
1 яйцо смазать пирожки.

332) **Пирожки съ мозгами.** Приготовивъ одно изъ вышепоименованныхъ тѣстъ, нафаршировать ихъ фаршемъ изъ мозговъ № 322.

Выдать: 1/2 бычьяго мозга, 1/8 ф. масла.
1/2 ложки муки, перцу, соли.
Мушк. орѣха.
На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

333) **Пирожки съ фаршемъ изъ говядины.** За два часа до обѣда отрѣзать съ фунтъ говядины изъ бульона, мелко изрубить. 1 небольшую, мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, всыпать рубленное мясо, слегка поджарить, мѣшая, посолить 1/2 ложечкою соли, положить немного перцу, остудить; прибавить пару крутыхъ изрубленныхъ яицъ, укропу и ложки 2 бульона.

Выдать: 1 ф. варепой говядины.
1 луковицу, 1/8 ф. масла.
1/2 ложечки соли, перцу.
2—3 крутыя яйца.
Укропу.
На тѣсто, 1 яйцо смазать пирожки.

334) **Пирожки съ фаршемъ изъ телятины.** 1 фунтъ сырой телятины вымыть, очень мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, слегка поджарить съ ложкою масла, подлить бульона, нафаршировать пирожки изъ вышеозначеннаго тѣста разсыпчатаго, рубленнаго или на дрожжахъ.

Выдать: 1 ф. телятины.
Ложку масла, соли.
На тѣсто.
1 яйцо смазать пирожки.

335) **Пирожки съ фаршемъ изъ свѣжей капусты.** Взять 1 фунтъ капусты, мелко ее изрубить, посолить тремя ложечками соли. Черезъ 10 минутъ выжать, положить на рѣшето, обдать кипяткомъ. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюлечку, положить 1/4 ф. масла, размѣшать, тушить, часто мѣшая, пока не сдѣлается мягкою, но чтобы отнюдь не поджарилась, не покраснѣла.

Когда будетъ готова, положить 2—3 мелко изрубленныя, крутыя яйца, соли на кончикѣ ножа, перцу, немного укропа, размѣшать, остудить и тогда уже нафаршировать пирожки.

Выдать: 1 ф. кочанной капусты.
1/4 ф. масла, соли.
2—3 крутыя яйца.
Перцу, укропу.
На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

336) **Пирожки съ фаршемъ изъ моркови.** 6 штукъ моркови средней величины вымыть, разъ вскипятить. очистить, сварить въ небольшомъ количествѣ чистой посоленой воды или бульона, мелко изрубить, смѣшать съ ложкою сливочнаго масла и 2—3 крутыми мелко изрубленными яйцами, нафаршировать пирожки. Этотъ морковный наваръ, процѣдивъ, можно влить въ супъ и въ такомъ случаѣ не класть моркови въ число основныхъ кореньевъ.

Выдать: 6 шт. моркови, иначе 1 фунтъ.
1/8 ф. масла.
2—3 крутыя яйца.
На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

337) **Пирожки съ рисомъ и яйцами.** 1/2 стак. риса сварить, какъ сказано въ примѣчаніи о пирогахъ, прибавить 1 ложку сливочнаго масла и 2—3 крутыя, мелко изрубленныя яйца, посолить, положить зелени; нафаршировать пирожки.

Выдать: 1/2 стак. риса.
1/8 ф. сливочн. масла.
2—3 крутыя яйца.
Соли, перцу, зелени.
На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

338) **Пирожки съ рисомъ, визигою и яйцами.** 1/8 фун. визиги намочить съ вечера въ воду; на другой день, слить ее, налить свѣжей, сварить до мягкости съ 1/2 петрушкою, 1/2 луковицею, солью и англійскимъ перцемъ. Откинуть на рѣшето, потомъ мелко изрубить, положить соли, англійскаго перцу, 2—3 мелко изрубленныя яйца, рисъ сваренный, разсыпчатый, ложку масла, ложки 2 жирнаго бульона, зелени, размѣшать; нафаршировать пирожки.

Выдать: 1/8 ф. визиги.
1/2 петрушки, 1/2 луковицы.
Соли, англ. перцу.
2—3 крутыя яйца.
1/4 стак. риса, ложку масла, зелени.
На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

339) **Пирожки съ визигою, манною крупою и сигами.** 1/4 ф. свѣжаго сливочнаго масла вскипятить въ узенькой кастрюлькѣ, всыпать 3/4 стакана манны, размѣшать хорошенько, вскорѣ отставить отъ плиты, смѣшать съ 1/16 фун. мелко изрубленной свареной визиги, всыпать соли, 2—3 мелко изрубленныя яйца, зелень, размѣшать, пафаршировать пирожки на дрожжахъ, кладя въ каждый пирожокъ по тонкому ломтику очищеннаго отъ костей и посоленнаго сига.

Выдать: 1/4 ф. масла, 3/4 стак. манны. 1/16 ф. визиги, 2—3 крутыя яйца. | Зелень. 1/2 ф. сига. *На тѣсто.* 1 яйцо смазать пирожки.

340) **Пирожки съ саго и яйцами.** Сварить стаканъ саго, какъ сказ. въ №. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку, смѣшать съ 1 1/2 ложками сливочнаго масла, подогрѣть, положить 2—3 крутыя яйца, зелень. Нафаршировать пирожки.

341) **Пирожки съ сушеными грибами и визигою.** 1/8 фун. сушеныхъ боровиковъ перемыть, сварить до мягкости, мелко изрубить, смѣшать съ поджаренною въ 1 ложкѣ масла луковицею, опять поджарить, посолить, всыпать перцу, 2 крутыхъ яица и 1/16 фунта свареной визиги. Нафаршировать пирожки.

Выдать: 1/8 ф. сушь. боровиковъ. 1/8 ф. масла, 1 луковицу. 2 крутыя яйца, 1/16 ф. визиги. | Соли, перцу, зелени. *На тѣсто.* 1 яйцо смазать пирожки.

342) **Пирожки со свѣжими грибами.** Взять 1 фунтъ шляпокъ молодыхъ боровиковъ, разрѣзать каждую на двѣ—четыре части, положить въ кастрюльку, посыпать солью, немного перцомъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ, поставить на огонь; когда грибы пустятъ изъ себя сокъ и совсѣмъ осядутъ, тогда положить въ нихъ ложку хорошаго чухонскаго масла и ложки 2 сметаны самой свѣжей, прокипятить хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры; тогда снять ихъ съ огня, остудить на льду, начинить ими пирожки.

Выдать: Свѣжихъ грибовъ, соли, перцу. Зеленаго луку, укропу. | 1/8 ф. масла, 2 ложки сметаны. *На тѣсто.* 1 яйцо смазать пирожки.

343) **Пирожки съ гречневою кашею и яйцами.** Сварить наканунѣ крутую гречневую кашу изъ 1/2 фунта крупъ, положить 1 ложку сливочнаго масла, въ которомъ предварительно поджарить слегка мелко изрубленную луковицу, или зеленый лукъ, подлить бульона жирнаго, посолить, всыпать 2—3 крутыя яйца, зелени. Нафаршировать пирожки.

Выдать: 1 1/4 стак. гречневой крупы. 1/8 ф. масла, бульона. 1 луковицу или зеленаго луку. | 2—3 крутыя яйца. Соли, зелени. *На тѣсто.* 1 яйцо смазать пирожки.

344) **Шпекъ-кухенъ.** 1 фунтъ самаго лучшаго шпика, т. е. свинаго жира мелко нарѣзать, положить, кто любитъ, мелко изрубленную луковицу, простаго и англійскаго перцу, соли, маіорону, укропу, сырое яйцо, начинить маленькіе продолговатые пирожки изъ тѣста преимущественно на дрожжахъ; дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1 фунтъ шпика. Луковицу или зеленаго луку. 2—3 прост. и 3—5 англ. перцу. | Соли, маіорану, укропу. Сырое яйцо. *На тѣсто.* 1 яйцо смазать пирожки.

345) **Другимъ манеромъ:** Приготовить точно такой же фаршъ № 344. Изъ тѣста на дрожжахъ сдѣлать маленькія булочки, начиняя ихъ приготовленнымъ фаршемъ. Взять 1 стаканъ растопленнаго масла, обмакивать каждую булочку въ это масло и укладывать въ кастрюльку рядами, одну подлѣ другой, накрыть кастрюлю крышкою; когда булочки поднимутся, вставить въ горячую печь. Подав выло кить на блюдоая.

346) **Пирожки со смоленскою крупою и грибами.** 3 сушеные гриба вымыть, сварить съ солью до мягкости, прибавивъ коренъевъ и пряностей. Вынуть грибы, мелко изрубить, бульонъ же процѣдить, взять его $1^1/_4$ стак., положить въ него $^1/_8$ фунта масла, вскипятить, всыпать круто 1 стаканъ смоленскихъ или мелкихъ гречневыхъ крупъ, которые надо сперва перетереть 1 яйцомъ, высушить и просѣять. Шибко мѣшать на плитѣ нѣсколько минутъ, потомъ разбить совершенно комки, положить изрубленные грибы, посолить, поставить въ духовую печь на $^1/_2$ часа; всыпать 1—2 мелко изрубленныя яйца, размѣшать, нафаршировать пирожки.

Выдать: 3 сущ. гриба, $^1/_2$ моркови.
$^1/_2$ петруш., селлерея.
Прост. англ. перцу, $^1/_8$ ф. масла.
1 стак. смоленск. крупъ.
1 яйцо. 1—2 крутыя яйца.
На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

347) **Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и семгою.** $^1/_2$ фунта щуки очистить отъ костей, мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, рубленой зеленой петрушки, размѣшать, нафаршировать пирожки, кладя въ каждый пирожокъ по тонкому ломтику семги, или по ломтику вскипяченнаго и отъ костей очищеннаго сига, щуки или окуня.

Выдать: $^1/_2$ ф. щуки, $^1/_8$ ф. масла.
Мушк. орѣху, зеленой петрушки.
Соли и перцу.
$^1/_2$ ф. семги или 1 ф. щуки, сига или окуня.
На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

348) **Пирожки растегаи со свѣжими сельдями.** 6—12 мелко изрубленныхъ луковицъ, смѣшать съ 1—2 ложками масла. Приготовить тѣсто непремѣнно на дрожжахъ, раскатать кружочками, положить немного фаршу, потомъ по двѣ половинки очищенныхъ, свѣжихъ, вдоль пополамъ разрѣзанныхъ сельдей, защипать такъ, чтобы середина осталась открытою, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Выдать: 6—12 луковицъ, 1—2 лож. масла.
6—8 сельдей.
На тѣсто дрожжевое.
1 яйцо смазать растегаи.

349) **Пирожки въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ.** Растворить и приготовить тѣсто на дрожжахъ. Кромѣ того, сдѣлать 2 лепешки изъ сдобнаго тѣста, а именно; на 1 фунтъ муки положить $^1/_2$ стакана холодной воды, $^1/_2$ чайной ложечки соли, 2 яйца и $^1/_4$ фунта масла. Прежде смѣшать муку съ водой, солью и яйцами, а потомъ положить, кускомъ, свѣжее чухонское масло, и мѣсить тѣсто хорошенько, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше. Изъ приготовленнаго кислаго тѣста сдѣлать маленькіе пирожки въ видѣ варениковъ, нафаршировать ихъ фаршемъ изъ говядины, № 326, дать подняться. Когда они поднимутся, изъ приготовленныхъ 2 лепешекъ сдобнаго тѣста одну положить на сковороду, положить на нее маленькіе дрожжевые пирожки, бокомъ одинъ подлѣ другого, смазывая каждый масломъ, чтобы они не приставали другъ къ другу; когда всѣ уложатся, смазать сверху масломъ и накрыть другою сдобною лепешкою, защипать кругомъ края, смазать яйцомъ, поставить въ горячую печь. Если не кушать верхней и нижней лепешки, то можно ихъ сдѣлать изъ простаго тѣста на одной водѣ, смазать только яйцомъ. Подавать къ супу.

Выдать: *На сдобное тѣсто:*
1 фунтъ муки, 2 яйца.
$^1/_4$ фунта масла.
На кислое тѣсто:
1 стаканъ молока.
$1^1/_2$ фун. муки.
Чайная ложка соли, $^1/_2$ ложки сахара
$^1/_3$ фун. масла, 2 желтка.
На фаршъ:
1 фун. говядины, 1 луковицу.
$^1/_8$ фун. масла ($^1/_8$ ф. смазать пирожки).

350) **Пирожки изъ сыра.** $^1/_2$ фун. натертаго сухаго, остраго сыра, напр. честера смѣшать съ 2 желтками или 2 яйцами и $^1/_2$ рюмкою мадеры, размѣшать,

всыпая по немногу муки. Когда будетъ густоты сметаны, положить $^3/_8$ фун. чухонского масла кускомъ, подсыпая муки соединить его съ тѣстомъ, сперва ножомъ, а потомъ вымѣсить тѣсто руками, до гладкости. Черезъ полчаса раскатать тонко, нарѣзать различной формы пирожки, при помощи жестяныхъ формочекъ, переложить на листъ, посыпанный мукою, поставить въ духовую печь, въ хорошій жаръ, на 10—15 минутъ, чтобы подрумянились; переложить на блюдо, на салфетку, подавать къ разсольнику, къ чистому бульону и даже супу-пюре. Муки выйдетъ всего съ $^1/_2$ ф.

Выдать: $^1/_2$ фун. честера, 2 желтка или 2 яйца, $^1/_8$ рюмки мадеры. | $^3/_8$ чухонскаго масла. $^1/_2$ фунта муки.

Пышки или пончки.

351) **Пышки съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 321, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: $^1/_2$ фунта говядины, $^1/_4$ фунта говяжьяго жира, 1 луковицу изрубить на мелкіе кусочки, сложить въ кастрюлю, подлить 2—3 ложки бульона, тушить подъ крышкою, посолить, положить перцу, опять изрубить, какъ можно мельче, нафаршировать пышки, т. е. круглые пирожки, какъ яблоко, поджарить въ маслѣ или фритюрѣ на глубокомъ мѣдномъ сотейникѣ.

Выдать: *На фаршъ:* $^1/_2$ ф. говядины, $^1/_4$ ф. жира. 1 луковицу, соли, перцу. | *На тѣсто № 321.* 2 ф. масла или фритюра. 1 ложку спирта или хорошей водки.

352) **Пышки съ грибнымъ фаршемъ.** Приготовить тѣсто № 321, нафаршировать фаршемъ № 323.

353) **Родъ мясныхъ пышекъ къ бульону или къ жаркому — говядинѣ.** Нарѣзать кусками 2 фунта мягкой говядины, посолить, положить рубленнаго луку головки 2—3, прожарить слегка въ ложкѣ масла, но чтобы не пригорѣло; тогда вынуть изъ кастрюлки, изрубить, истолочь какъ тѣсто, прибавить 2 ложки крупичатой муки, потомъ посыпать немного перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ съ $^1/_8$ орѣха; сложить опять въ кастрюльку, подлить бульона, чтобы фаршъ сдѣлался на подобіе густой каши, когда проварится, вскипѣвъ раза 3, (если жидко, то нужно и болѣе переложить въ каменную чашку и остудить на льду; когда остынетъ сдѣлать шарики, лепешки или какой угодно формы, обвалять сперва въ тертой булкѣ потомъ въ желткѣ съ ложечкою прованскаго масла и затѣмъ опять въ тертой черствой, постной булкѣ, повторить это раза три, и каждый разъ, обвалявъ въ булкѣ, смазать яйцомъ и дать обсохнуть, послѣ третьяго раза жарить въ русскомъ маслѣ или фритюрѣ; какъ пышки вынимая класть на рѣшето, на пропускную бумагу и тотчасъ подавать, или къ супу, или обложить говядину, приготовленную на второе блюдо.

Выдать: 2 ф. телятины, $^1/_8$ масла. Луковицы 2—3. 2 ложки муки, $^1/_8$ мушк. орѣху. | 2—3 яйца, черствую 5 коп. булку. 2—3 ложечки прованскаго масла. 1 фунтъ русскаго масла или фритюра.

Пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ.

Примѣчаніе. Тѣсто для такихъ пирожковъ должно быть всегда дрожжевое, пирожки же дѣлаются продолговатые.

354) **Пирожки съ мозгами, на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ.** Приготовить тѣсто, см. № 321. Когда нафаршированные продолговатые пирожки поднимутся на столѣ, жарить ихъ въ раскаленномъ маслѣ или фритюрѣ на мѣдномъ сотейникѣ. Фаршъ къ нимъ изъ мозговъ слѣд.: мозги изъ 1 телячьей головы или $^1/_2$ бычачьей намочить въ холодную воду, чтобы совершенно очистились отъ крови, снять пленочки, опустить въ $2^1/_2$ стак. кипятка съ 10 цѣльными зернами простаго

перца, 1 лавр. листомъ, съ 1 столовою ложкою уксуса и чайною ложечкою соли. Кипятить минутъ 10 до готовности, вынуть, остудить, мелко нарѣзать; поджарить въ ложкѣ масла 1/2 ложки муки, а потомъ и мозги, всыпать немного толченаго перца, или мушк. орѣха, или мушк. цвѣта, влить ложки 2 бульона или ложку сметаны, размѣшать.

Выдать: *На тѣсто:*
2—3 золот. сухихъ дрожжей.
1 1/3 ф., т. е. 4 стак. муки.
2—3 желтка, 1 1/8 фун. масла.
1 стак. воды или молока.
1/2 ложки мелкаго сахара.
1—2 ф. фритюра, ложку воды.
На фаршъ изъ мозговъ:
1 телячій мозгъ, 1/8 ф. масла.
1/2 ложки муки, мушкатнаго орѣху.
Перцу, соли.

355) Пирожки жареные въ фритюрѣ съ мяснымъ фаршемъ.

Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 321, нафаршировать ихъ слѣд. мяснымъ фаршемъ: 1 фунтъ сырой или вареной телятины или говядины мелко изрубить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу, мѣшая, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать изрубленное мясо, слегка поджарить, посолить 1/2 ложечкою соли, положить немного перцу, остудить, прибавить пару крутыхъ, изрубленныхъ яицъ и укропу. Подать пирожки, уложивъ ихъ горкою и осыпавъ зеленою петрушкою.

Выдать: *На фаршъ:*
1 фун. говядины или телятины.
1—2 луковицы, 1 ложку масла.
2—3 яйца.
Перцу, соли.
На тѣсто № 321.

356) Пирожки съ рыбою, рисомъ и визигою, жареные въ фритюрѣ.

Сварить полфунта риса, положить въ него ложку масла, 2—3 крутыя, мелко изрубленныя яйца, нафаршировать имъ пирожки № 321, кладя по тонкому ломтику разъ вскипяченной и очищенной отъ костей рыбы сига, щуки или окуня.

Въ эти пирожки можно прибавить визиги.

Выдать: *На фаршъ:*
1 стак. риса или 1/3 стак. риса и 1/16 фун. визиги.
1/8 фун. масла.
Немного перцу.
2—3 яйца.
1/2 фун. сига, щуки или окуня.
На тѣсто № 321.
1—2 ф. фритюра № 297.

357) Пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ грибнымъ фаршемъ.

Сварить 1/8 фунта грибовъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ лукомъ, прибавить кто любитъ, немного рису.

Выдать: 1/8 фун. грибовъ.
1 ложку масла.
1 луковицу, (1/3 стак. риса).
На тѣсто № 321.
Фритюръ № 297.

Ватрушки.

358) Ватрушки съ творогомъ.

Приготовить разсыпчатое тѣсто на сметанѣ, рубленное или тѣсто на дрожжахъ, раскатать тонко, вырѣзать кружки, величиною въ очень большой стаканъ иначе величиною въ маленькое блюдечко. На середину каждаго кружка положить приготовленный творогъ, красиво защипать края тѣста, оставивъ фаршъ открытымъ, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, смазать ватрушки яйцомъ, наколоть творогъ вилкою, поставить въ горячую печь, минутъ на 15. Когда зарумянятся и легко будутъ сдвигаться съ листа, знакъ, что готовы. Подаются къ борщу, къ зеленымъ щамъ изъ щавеля, шпината, лебеды, крапивы и проч.

Выдать: *На тѣсто.*
На фаршъ:
1 ф. творога, соли, 1/2 лож. сахара.
Ложку сметаны.
2 яица.
1/4 ложки масла смазать листъ.

Пирожки и каравай изъ блинчиковъ.

359) **Примѣчаніе.** Приготовить тѣсто и испечь блинчики, какъ сказано въ № 313. На сковородѣ средней величины поджарить ихъ съ одной стороны только. Когда всѣ блины перепекутся, брать каждый изъ нихъ поджаренною стороною наверхъ, обровнять края, намазать тонкимъ слоемъ на всю эту поджаренную сторону, ложку приготовленнаго фарша, загнуть 2 противуположные края, съ третьей же стороны начать завертывать въ трубочку, осторожно, чтобы не прорвать блинчика. Четвертый край, срѣзавъ ровно, смазать оставшимся бѣлкомъ, чтобы край не отставалъ и блинчикъ не развертывался. Передъ отпускомъ уложить ихъ на горячую сковороду съ масломъ, а иногда и съ фритюромъ, поджарить такъ, чтобы со всѣхъ сторонъ подрумянились, переложить на сито, на пропускную бумагу, потомъ сложить ровненькой горкой на небольшое, продолговатое блюдо, покрытое красиво сложенною, крахмальною салфеткою, какъ указано на рисункѣ въ отдѣлѣ или осыпать зеленою, поджаренною петрушкою, или по двумъ продольнымъ сторонамъ положить по пучку свѣжихъ листьевъ петрушки.

1. Пирожки эти, свернувъ ихъ въ трубочку, можно просто поджарить въ маслѣ.
2. Или предварительно обвалять въ 2 яйцахъ разбитыхъ съ ложкою воды и затѣмъ въ сухаряхъ.
3. Или обвалять ихъ въ 2 желткахъ разбитыхъ съ 2 ложечками прованскаго масла и 2 ложечками растопленнаго чухонскаго масла и затѣмъ въ тертой булкѣ.
4. Или обмокнуть ихъ въ кляръ № 298—301 и затѣмъ поджарить въ раскаленномъ фритюрѣ № 297.
5. Или обвалять, въ оставшемся отъ блинчиковъ тѣстѣ и тогда поджарить.

560) **Пирожки изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины.** Испечь блинчики, какъ сказ. въ примѣчаніи, поджаривъ ихъ съ одной только стороны, намазать на каждый блинъ ложку слѣд. фарша: 1 ф. сырой, жареной или разварной говядины или телятиным елко изрубить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, всыпать туда же говядину, поджарить ее слегка, положить 2—3 крутыя, мелко изрубленныя яйца, соли, немного англ. перцу, укропу, свернуть въ трубочку, поджарить и т. д., какъ сказ. въ прим.

Выдать: *На тѣсто:*
3 стак. молока, 2 стак. муки.
3/4 ложечки соли.
2 яйца или 2 желтка.
1/8 ф. шпека или почечнаго жира. 1/4 фун. масла.

На фаршъ:
1 фун. говядины, ложку масла.
1 луковицу, 2—3 яйца.
Соли, перцу, укропу.
Зеленой петрушки.
1/4 ф. масла или 1/2 ф. фритюра.

361) **Пирожки изъ блинчиковъ съ мозгами.** Испечь блинчики, какъ сказ. въ прим., нафаршировать ихъ слѣд. образомъ. Мозги изъ одной телячьей или 1/2 воловьей головы намочить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ и пленокъ, перемѣнить воду нѣсколько разъ, чтобы не осталось въ нихъ ни капли крови. Мозги растереть съ ложкою масла, посолить, поджарить, мѣшая, положить укропу, соли, намазать на каждый блинъ, свернуть въ трубочку и т. д. см. примѣч.

Выдать: *На тѣсто:*
3 стак. молока, 2 стак. муки.
3/4 ложечки соли.
(2 яйца или 2 желтка).
1/8 ф. шпеку или 1/4 ф. масла.

На фаршъ:
Мозги, ложку масла.
Соли, перцу, укропу.

362) **Пирожки изъ блинчиковъ съ раковымъ фаршемъ.** Испечь блинчики см. примѣч. 30 отваренныхъ раковыхъ шеекъ мелко изрубить; 1 ложку масла распустить въ кастрюлѣ, положить 4 разбитыя яйца и зеленой петрушки, мѣшая поджарить такъ, чтобы образовалась жидкая яичница, положить туда раковыя шейки, 1/4 французской натертой булки, размѣшать, влить ложки 2—3 сливокъ, посолить, положить мушкатнаго орѣху, размѣшать, намазать блины, свернуть въ трубочки, и т. д.

Выдать: *На блинчики:*
3 ст. молока, 2 ст. муки, 2 яйца.
¼ ф. шпека.
Поджарить ¼ ф. масла, 1 яйцо.
5—6 сухарей.

На фаршъ:
30 раковъ, ⅓ ф масла, 4 яйца.
Зеленой петрушки, ¼ франц. булки
2—3 ложки сливокъ, соли.
Мушкатнаго орѣху.

Подавая, посыпать жареною зеленою петрушкою № 296.

363) **Каравай изъ блинчиковъ къ супамъ и борщу.** Блинчики № 313, поджаривъ съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ глубокій сотейникъ, намазанный масломъ, перекладывая или одной говядиною или разнымъ фаршемъ, а именно: мяснымъ, изъ творога и изъ разсыпчатой манной каши; прикрыть блинчикомъ, вставить въ печь, чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо, осыпать зеленью и подавать. Для этого каравая подаются отдѣльно ко щамъ небольшія тарелочки.

Фаршъ изъ говядины слѣдующій: 1 фунтъ вареной говядины мелко изрубить, слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить печеную луковицу, подлить ложки 2—3 бульона, положить 3 мелко изрубленныя крутыя яйца, немного англійскаго толченаго перца, соли и зеленаго укропа.

Фаршъ изъ творога. ½ ф. сухого творога смѣшать съ 1 яйцомъ и 1—2 ложками сметаны, посолить.

Фаршъ изъ манны. Ложку масла вскипятить съ ¾ стаканами молока, всыпать ½ стак. манны, которую перетереть предварительно съ 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето. Посолить все, вскипятить мѣшая, затѣмъ поставить не надолго въ духовую печь, часто помѣшивая ложкою.

Пирожки-булочки.

Примѣчаніе. Эти пирожки пекутся изъ продажныхъ, продолговатыхъ или даже круглыхъ, сдобныхъ, грошевыхъ, черствыхъ булочекъ, изъ которыхъ пекутъ круглые сухари, срѣзать сверху крышечку самымъ острымъ ножомъ, затѣмъ осторожно вынуть мякоть чайною ложечкой; каждую булочку внутри намазать масломъ, потомъ наполнить фаршемъ, прикрыть тою же крышечкою, класть на жел. листъ, смазанный масломъ, смазать весь верхъ пирожковъ масломъ, осыпать сухарями или тертымъ сыромъ, поставить въ печь на ¼ часа, передъ самымъ отпускомъ.

На 6—8 человѣкъ надо брать не менѣе 15—18 булочекъ, выбирая менѣе изъ нихъ поджаристые, такъ какъ они должны еще въ печкѣ подрумяниться.

364) **Пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ.** Приготовить булочки, какъ сказано въ примѣчаніи, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: ¼ ложки раковаго масла вскипятить съ ½ ложкою муки, развести стаканомъ бульона, прокипятить, сложить изрубленныя раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные отваренные или изжаренные боровики или шампиньоны, немного сухого бульона, мушкатнаго орѣха, 1 ложку тертаго голландскаго сыра, зеленую въ маслѣ поджаренную петрушку, все это смѣшать. Каждую булочку сверху и внутри вымазать раковымъ масломъ, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, осыпать тертымъ сыромъ, положить на листъ, масломъ намазанный, и передъ самымъ обѣдомъ вставить въ печь на ¼ часа.

Выдать: 15—18 булоч. или на тѣсто № 317.
½ ложки масла.
На фаршъ; 20 раковъ.
¼ ф. рыбы, ½ ложки масла.
3—4 боровика или шампиньона.

Кусочекъ сухого бульона.
½ ложки муки, ½ ложки раков. масла.
1 ложку тертаго сыра.
Зеленой петрушки.
Еще ложку сыра и ½ ложки масла.

365) **Пирожки-булочки, фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ съ морковью.** Взять 12—18 маленькихъ, продолговатыхъ домашнихъ или про-

дажныхъ булочекъ, срѣзать верхушки, вынуть осторожно мякишь, нафаршировать бешемелемъ съ морковью, посыпать тертымъ сыромъ, накрыть верхушкою, обмазать масломъ, осыпать сыромъ, скропить сверху перышкомъ, намоченымъ въ жирномъ бульонѣ, вставить въ печь на 5 минутъ. Бешемель приготовить слѣд. образомъ: 1/2 ложки масла, 1/2 стак. муки развести 1 1/2 стак. сливокъ или молока, кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, положить мелкими кусочками нарѣзанную и отваренную въ соленой водѣ, морковь, размѣшать.

Выдать: 15—18 булочекъ, 1 ф. моркови.
1/8 ф. масла, 1/2 стак. муки.
1 1/2 стак. сливокъ или молока.
1/8 фунта сыра.

366) **Пирожки-булочки съ фаршемъ изъ курицы.** Взять булочекъ, какъ только что сказано, срѣзать сверху верхушки, вынуть мякишь, смочить мякишь этимъ бульономъ, чтобы размокъ, положить мелко изрубленный филей отъ одной на половину свареной курицы, ложку масла, перцу, соли, мушкатнаго цвѣту или мушкат. орѣху, 1/2 рюмки рейнскаго вина и щепотку муки такъ, чтобы вся масса не была слишкомъ жидка; растереть все вмѣстѣ хорошенько, нафаршировать булочки, прикрыть крышечкой, смазать масломъ, осыпать сухарями, поставить въ неслишкомъ горячую печь; подавать къ бульону.

Выдать: 12—18 булочекъ.
Грудинку вареной курицы.
1 1/2 ложки масла, перцу.
Мушк. орѣху, соли.
1/2 рюмки рейнск. вина.
1/2 ложки муки, ложку сухарей.

Пирожки въ жестяныхъ формочкахъ.

367) **Пирожки изъ вермишели.** 1/2 ф. купленной вермишели или домашней лапши на однѣхъ яйцахъ безъ воды, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, сложить туда лапшу, положить соли, 2 яйца, 2 ложки тертаго сыра, размѣшать. Жестяныя формочки намазать масломъ, осыпать сухарями, наполнить приготовленною вермишелью, испечь. Потомъ снять осторожно сверху румяную корочку, изъ самой середины вынуть немного вермишели, чтобы образовалась ямка, наполнить ее слѣдующимъ соусомъ: распустить 1/2 ложки масла, всыпать 1/2 мелко изрубленной луковицы, 1/4 стак. муки, поджарить, влить 1/2 стак. сметаны, вскипятить; когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть, прибавить 2 ложки тертаго сыра и лимоннаго сока. Накрыть снятою корочкою, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1/2 фун. вермишели или 2 яйца и 1 1/2 стак. муки.
2 ложки тертаго сыра, 2 яйца.
1 1/2 ложки масла, 3—4 сухаря.
На соусъ:
1/2 ложки масла, 1 луковицу.
1 ложку муки, 2 желтка.
1/2 стак. сметаны, 2 ложки сыра.

368) **Пирожки изъ оставшагося жаркаго.** Взять какого-нибудь жаркаго, индѣйки, телятины и проч., мелко изрубить съ 6 сардельками, положить 1/2 французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 1 ложку мелко изрубленныхъ шарлотокъ или луковицы, перцу, вбить 2 желтка, все это истолочь въ ступкѣ, наполнить жестяныя формочки или раковины, обложенныя разсыпчатымъ тѣстомъ или заварнымъ, накрыть тѣмъ же тѣстомъ, вставить въ печь минутъ на 20, или сдѣлать обыкновенные пирожки.

Выдать: *На фаршъ:*
Жаркое, 6 сарделекъ.
1 ложку шарлотокъ или луковицу.
1/2 франц. булки, 1/2 стак. молока.
2 желтка, перцу, 1 ложку масла.

На разсыпчатое тѣсто № 308 или на заварное № 315 или 316.

369) **Пирожки изъ мозговъ въ клярѣ.** Намочить 2 половинки бычачьяго мозга, очистить отъ крови и плепокъ, опустить въ 3 стак. кипятка соленой воды съ ложкою уксуса, лавровымъ листомъ и перцомъ, сварить, остудить, не вынимая изъ воды. Потомъ очистить, нарѣзать ломтиками, обмакивать каждый кусочекъ въ кляръ № 298. Жарить въ фритюрѣ № 297; подавая осыпать жареною зеленою петрушкою. № 296.

Выдать: Мозги изъ одной бычачьей головы, соли.
Уксусу; для жаренья 1/2 стак. раст. масла или фритюра.
На кляръ:
1 1/2 стак. муки, 1/2 ложки прованск. масла.
Чайную ложку соли, 5 бѣлковъ.
1 стаканъ воды.
Или 1 1/2 стак. муки, 1/2 ложки прованск. масла.
2 бѣлка, 1 стак. пива.
Или 1/2 стак. пива и 1/3 стак. сметаны.

Эти пирожки подаются ко щамъ изъ щавеля и къ прочимъ кислымъ щамъ.

Фаршъ въ раковинахъ.

370) **Мозги подаваемые въ раковинахъ.** Мозги изъ 2 телячьихъ головъ или 1 бычачьей намочить въ холодную воду, очистить отъ крови и плепокъ, сполоснуть, опустить на нѣсколько минутъ въ соленый кипятокъ съ уксусомъ, пусть остынутъ въ этой же самой водѣ; снять кожицу, нарѣзать кусочками, поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ мозгами, досыпать тертой сухой булки, положить 2 желтка, 3/4 стакана сметаны, немного англійскаго перца, кто хочетъ, мушкатнаго орѣха, укропу или зеленой петрушки; можно прибавить немного бульона.

Наполнить раковины, посыпать сухарями, скропить масломъ (1/2 ложки), вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 2 пары мозговъ телячьихъ или пару бычачьихъ.
Уксусу, соли, 1/2 франц. булки.
1 луковицу, 2 желтка.
3/4 стак. сметаны, 1 1/2 ложки масла.
Англ. перцу, мушк. орѣху, 2 сухаря.

Чтобы пирожки эти были красивѣе, края можно обложить заварнымъ или слоенымъ тѣстомъ, или выложить дно раковины разсыпчатымъ или слоенымъ тѣстомъ, наверхъ наложить фаршъ, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, на середину каждой раковины положить отваренную цвѣтную капусту (всего 1 большую головку) или раковыя шейки (шт. 20).

371) **Рыбный фаршъ въ раковинахъ.** Поджарить въ 1 ложкѣ масла 1 изрубленный порей и штукъ 10 шарлотокъ или, за неимѣніемъ ихъ, изрубленную луковицу; положить мелкими кусочками нарѣзанную и посоленную какую-нибудь рыбу, 2—3 отвареные и мелко изрубленные грибка, все это тушить подъ крышкою. Когда рыба будетъ готова, остудить, еще разъ изрубить все вмѣстѣ, смѣшать съ 2 желтками, 1/2 стаканомъ сметаны, съ 2 толчеными сухарями, англійск. перцомъ, солью, прибавить немного бульона, наложить этого фарша на раковины, сгладить сверху, посыпать сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь на 1/4 часа. Эти пирожки подаются къ супу изъ рыбы и для экономіи фаршъ этотъ можно сдѣлать изъ сваренной въ супѣ рыбы, поджарить ее съ лукомъ и такъ далѣе.

Выдать: 10 шарлотокъ, 1 порей или 2 луковицы.
1 1/2 ф. рыбы, 2—3 грибка.
2 желтка.
1/2 стак. сметаны, 4 сухаря.
Масла 1/4 фун., англ. перцу.

372) **Выпускныя яйца въ раковинахъ.** Отъ 6 до 9 раковинъ намазать масломъ изъ селедокъ или сарделекъ, взять свѣжихъ отъ 6 до 9 яицъ, осто-

рожно разбить скорлупу и въ каждую раковину выпустить по 1 яйцу. Посыпать сыромъ голландскимъ или какимъ другимъ, смѣшаннымъ съ 1 ложкою толченыхъ сухарей, скропить масломъ, вставить на нѣсколько минутъ въ горячую печь, чтобы яйца сверху немного запеклись.

Выдать: 6—9 яицъ, 1/4 ф. сыра.
2 ложки масла изъ сарделекъ.
2—4 сухаря.
1/2 ложки масла.

На масло изъ селедокъ или сарделекъ:
1 селедку, 1 яблоко, 1 луковицу.
Около 1/8 фунта ржанаго хлѣба.
1 1/2 ложки масла, мушкатнаго орѣху.

373) Фаршъ грибной въ раковинахъ. Сушеные грибы сполоснуть, намочить на ночь въ молоко, потомъ сварить съ кореньями, изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла съ 1/2 луковицею, положить 1/2 стакана сметаны, немного соли, перцу, вскипятить, потомъ вбить 2 желтка, 2 ложки сухарей, немного бульону, смѣшать, наложить въ раковины, посыпать сухарями, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 1/4 фунта грибовъ, 1 луковицу.
1 морк., 1/2 петрушки, 1/2 порея.
1/8 ф. масла, 1/2 стак. сметаны.
2 желтка, соли, перцу англ. зер. 6—7 и простаго зерна 2—3.
3—4 сухаря.

374) Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ. Кусокъ жаркаго телятины изрубить съ вымоченною селедкою, изъ которой вынуть кости, смѣшать съ поджаренною въ 1 ложкѣ масла луковицею, влить немного бульона, потушить подъ крышкою, влить 1/2 стакана сметаны, вскипятить. Когда простынетъ, положить немного англійскаго перца, 2 ложки истолченныхъ сухарей, 2 желтка, прибавить немного бульона, смѣшать, наполнить этимъ фаршемъ раковинъ 6 — 9, посыпать 2 ложками сыра, смѣшаннаго съ 1 ложкою сухарей, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 1 ф. телятины, 1 шотландскую или голландскую селедку.
1/8 ф. масла, 1 луковицу.
1/2 стак. сметаны, 2 желтка.
Сухарей 6—7, 1 ложку тертаго сыра.
Англійскаго перцу зеренъ 6—7.
Простаго перцу зерна 2.
Мушкатнаго орѣху.

Крокеты.

375) Пирожни-крокеты изъ итальянскихъ макаронъ. 1/2 ф. макаронъ наломать продолговатыми, ровными кусочками, опустить въ посоленый кипятокъ, сварить ихъ, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою. Приготовить бешемель № 433, вбить 2 желтка, положить ложки 2 тертаго пармезана, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, всыпать макароны, размѣшать, выложить на блюдо, остудить, нарѣзать продолговатыми кусочками, скатать изъ нихъ крокеты, обвалять въ тертомъ сырѣ, потомъ въ 2 яйцахъ, затѣмъ въ черствомъ, тертомъ хлѣбѣ. За 10 минутъ до отпуска изжарить въ раскаленномъ фритюрѣ, на мѣдномъ сотейникѣ, складывать на сито, на пропускную бумагу, затѣмъ тотчасъ на блюдо, на салфетку, убрать зеленью, подавать.

Выдать: 1/2 ф. макаронъ.
На бешемель: 1/2 стак. муки.
Ложку масла, 1 1/2 стак. молока.
4 ложки тертаго сыра.
2 яйца, черствую булку.
Зелень, фритюръ.

376) Крокеты рисовые. 1 ф. каролинскаго риса, перемыть въ холодной водѣ, откинуть на сито, опустить въ кипятокъ, дать разъ вскипѣть. Слить кипятокъ, положить 2 чайныя ложки масла, залить рисъ процѣженнымъ бульономъ, чтобы покрыло, варить подъ крышкой, чаще помѣшивая вилкою. По мѣрѣ укипанія, подбавлять бульона, или воды, чтобы рисъ сварился до мягкости. Не давая остыть, сдѣлать изъ него крокеты, или продолговатые круглые шарики; обвалять ихъ сперва въ 3 желткахъ смѣшанныхъ съ 3 чайными лож. прованс. масла, затѣмъ въ бѣломъ, тертомъ хлѣбѣ. Опускать въ каленый фритюръ, на мѣдномъ сотейникѣ. Когда обжарятся, складывать на сито, на пропускную бумагу.

Подавая переложить на небольшое продолговатое блюдо, красиво уложить ихъ на чистую крахмальную салфетку, осыпать жареною зеленою петрушкою или вдоль продольныхъ боковъ положить по пучку свѣжей, зеленой петрушки.

Выдать: 2 стак. риса, 3 желтка. 3 ложечки прованскаго масла, 5 коп. булку. | Ложку масла. Фритюръ для жаренья. Зеленую петрушку.

Крутоны.

377) **Крутоны изъ лапши.** Приготовить лапшу, опустить ее въ соленый кипятокъ, откинуть на дурхшлагъ, не переливать холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку, положить ложку масла, 3 желтка и ложки 3 тертаго пармезана, размѣшать. Когда лапша на плитѣ загустѣетъ, переложить на небольшое глубокое блюдо, немного остудить, покрыть другимъ такимъ же блюдомъ со смоченнымъ дномъ, наложить прессъ.

Передъ отпускомъ нарѣзать косыми четырехугольниками, обвалять въ тертой черствой булкѣ, затѣмъ въ 2—3 желткахъ разбитыхъ съ 3 чайными ложечками прованскаго масла, снова въ тертой булкѣ, обжарить въ фритюрѣ, на мѣдномъ сотейникѣ, осушить на пропускной бумагѣ, уложить на блюдо, подать.

Выдать: *На лапшу:* 1 ф. муки, 2 желтка. 5 ложекъ воды, ложечку соли. Ложку масла, 3 желтка. 3 ложки сыра. | Черствую булку, 2—3 желтка. 3 чайныя ложечки прованскаго масла. Фритюръ.

Каши къ бульону, щамъ и борщу.

378) **Крутая, разсыпчатая, гречневая каша, подаваемая ко щамъ и борщу.** 1 ф. гречневыхъ крупъ, называемыхъ «ядрица» просѣять, всыпать въ горшокъ такой величины, чтобы крупа наполнила немного болѣе половины горшка, посолить полложечкою соли, положить ложку столоваго масла, залить кипяткомъ, чтобы воды оказалось на палецъ только выше крупъ, размѣшать, поставить въ горячую печь. Когда подернется корочкой перевернуть верхъ дномъ. Часа черезъ 3—4 каша готова, переложить на круглое небольшое блюдо, подать къ борщу или ко щамъ и къ ней маленькія тарелочки.

Выдать: 1 ф. крупъ, ложку масла. | $^1/_2$ ложечки соли.

379) **Крутая гречневая каша др. ман.** 1 ф. крупъ просѣять, обдать кипяткомъ, размѣшать, слить воду. Переложить въ кастрюльку безъ ручки, но съ крышкою, положить $^1/_2$ чайной ложки соли, ложку масла, размѣшать, обдать кипяткомъ, чтобы только покрыло, размѣшать, поставить на плиту, дать вскипѣть, мѣшая. Поставить на паръ, т. е. въ кастрюлю съ кипяткомъ на 3 — 4 пальца. Кашу накрыть крышкою, не мѣшать ее болѣе. Кипятить часа три, подливая кипятку въ большую кастрюлю, чтобы вода не переставала въ ней кипѣть. Такъ приготовленная каша очень разсыпчата, вкусна и сыпна, такъ какъ не образуется, при стѣнкахъ, корки.

Выдать: 1 ф. крупъ. | 1 ложку масла, $^1/_2$ ложечки соли.

380) **Крутая, гречневая каша третьимъ ман.** 1 ф. крупъ залить холодною водою такъ, чтобы едва ее покрыло. Влить $^1/_4$ ф. растопленнаго масла, всыпать $^1/_2$ чайной ложечки соли, размѣшать. Поставить горшечекъ въ кастрюлю съ кипящею водою, варить подъ крышкою, не менѣе 3 часовъ, подливая кипящей воды. Каша сдѣлается красною и каждая крупинка будетъ отдѣляться.

381) **Каша изъ смоленскихъ крупъ.** Вскипятить 3 стак. воды, всыпать 1 стак. смоленскихъ крупъ, посолить чайною ложечкою соли, положить ложечку сливочнаго масла, размѣшать, сварить, выложить на блюдо, сравнять ножомъ, наложить сверху прессъ. Когда остынетъ, нарѣзать небольшими ровными кубиками, осторожно ссыпать на небольшое, круглое блюдо, подать къ чистому бульону № 1.

382) **Каша рисовая.** 1 стаканъ каролинскаго риса перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить посоленою, кипящею водою, чтобы едва покрыло, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, пересыпать въ кастрюлечку, налить жирнымъ бульономъ, чтобы едва покрыло, сварить, мѣшая, но никакъ не дать развариться и пр.

Подавая, переложить на небольшое, круглое блюдо, сгладить въ видѣ горки; по желанію, осыпать немного мушкатнымъ орѣхомъ, подавать къ бульону № 1 или 3, къ бульону изъ курицы, изъ телятины и пр.

Крутоны иначе гренки изъ крупъ.

Примѣчаніе. Надо сварить сперва кашу, только безъ масла, выложить на большое, глубокое продолговатое блюдо, смоченное водою, разровнять мокрымъ ножомъ ровнымъ слоемъ, въ палецъ толщиною, накрыть мокрымъ чистымъ днемъ другого такого же блюда, наложить на него прессъ, остудить. Затѣмъ вырѣзать полумѣсяцами или просто разрѣзать косыми квадратиками средней величины, поджарить *на мѣдномъ сотейникѣ*, на раскаленномъ маслѣ. Подрумянивъ съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, переложить на сито, на пропускную бумагу. Когда обсохнутъ, сложить на горячее блюдо, красиво уложить ихъ, подавать.

383) **Крутоны или гренки изъ крутой гречневой каши.** Сварить кашу № 378, только безъ масла съ одною солью, выложить на мокрое блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать ровными, косыми квадратиками, поджарить, какъ сказ. въ прим.

Выдать: 1 ф. крупъ.	$^1/_4$ ф. масла.
$^1/_2$ ложечки соли.	

Подавать къ лѣнивымъ и кислымъ щамъ, къ борщу и ко щамъ изъ щавеля и шпината.

384) **Крутоны иначе гренки изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** Вскипятить 2 стак. воды, всыпать $^1/_2$ ф. мелкихъ гречневыхъ крупъ, посолить $^1/_4$ чайной ложечки соли, сварить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать квадратиками, поджарить въ маслѣ. Подавать къ борщу и прочимъ щамъ.

385) **Крутоны или гренки изъ смоленскихъ крупъ.** $^1/_2$ ф. смоленскихъ крупъ всыпать въ 2 стак. кипящей воды, посолить $^1/_2$ ложечки соли, вскипятить, переложить на большое блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать, можно смазать съ одной стороны, перышкомъ, желткомъ, разбитымъ съ ложечкою прованскаго масла, поджарить въ маслѣ, какъ сказ. въ прим. Подавать къ бульону № 1, къ борщу и прочимъ щамъ.

ОТДѢЛЪ V.

Соуса или подливки.

Примѣчаніе. Подливка это соусъ, который подается къ мяснымъ, овощнымъ и рыбнымъ блюдамъ, равно какъ и къ пудингамъ.

Нѣкоторыя блюда обливаются этимъ соусомъ, какъ напр. разварная говядина и пр. Къ другимъ подливается только часть, а остальное подается въ соусникѣ, какъ напр. къ пудингамъ. Къ третьимъ блюдамъ подливка подается въ соусникѣ, какъ напр. къ маіонезамъ, заливнымъ и пр.

Эти подливки дѣлятся на нѣсколько сортовъ:

1) **На подливки горячія** къ жаркимъ безъ подправки мукою, изъ одного только стекшаго съ жаркаго соуса съ прибавленіемъ бульона, иногда сливокъ или сметаны.

2) **Подливки горячія мучныя**, къ разварной говядинѣ-булы, къ разварнымъ птицамъ, рыбамъ, овощамъ.

3) **Холодныя подливки**, безъ муки, къ маіонезамъ, заливнымъ, салатамъ, по большей части съ примѣсью горчицы, прованскаго масла, уксуса, хрѣна и иногда желтковъ.

4) **Сладкія горячія подливки** къ пудингамъ, изъ молока или вина съ сахаромъ и желтками.

5) **Подливки изъ фруктовыхъ соковъ**, съ примѣсью картофельной муки.

6) **Подливки изъ одного фруктоваго сиропа.**

7) **Польскій соусъ** изъ масло съ тертою, черствою, поджаренною въ немъ булкою, къ разварнымъ овощамъ, макаронамъ и пр.

8) **Масло съ крутыми яйцами** къ разварнымъ рыбамъ и картофелю.

9) **Бешемель** — густой, мучной соусъ, которымъ покрывается, какъ напр. жареная телятина и пр.

а) Мучная подправка для подливокъ бываетъ двоякая: *бѣлая* и *красная*. *Бѣлая*, если мука съ масломъ прожаривается, но чтобы не пожелтѣла, что необходимо для бѣлыхъ соусовъ и *красная*, если масло съ мукою прожаривается до краснаго цвѣта, что требуется для темныхъ соусовъ.

Бѣлыя подливки подаютъ къ бѣлому мясу и бѣлаго сорта рыбамъ. Красныя иначе темныя подливки подаются къ темному, горячему мясу и къ нѣкоторымъ краснымъ сортамъ рыбы.

б) Къ холоднымъ блюдамъ подаются и подливки холодныя, къ горячимъ— горячія.

в) Крупчатая мука должна быть лучшаго сорта, равно какъ и масло должно быть или сливочное или самое свѣжее, столовое масло.

г) Вмѣсто пшеничной муки заправляютъ подливку иногда картофельной мукой, какъ напр., клюквенную подливку, въ такомъ случаѣ, надо готовую подливку вскипятить и въ кипящую влить картофельную муку, разведенную 2—3 ложками холодной воды, вскипятить, мѣшая.

д) Прокипятивъ первоначально соусъ изъ масла, муки и надлежащей жидкости, надо его процѣживать сквозь мокрую салфетку и потомъ уже класть въ него, что слѣдуетъ, по его назначенію, послѣ чего разъ вскипятить.

е) Чѣмъ долѣе кипитъ масло съ мукою и жидкостью, тѣмъ соусъ бываетъ вкуснѣе.

ж) Посуда для варки подливокъ должна быть преимущественно широкая съ толстыми стѣнками и дномъ, чтобы не пригорѣло.

з) Кипятить надо часто помѣшивая.

и) Если въ соусъ кладется для вкуса, что либо ароматичное, то надо его кипятить подъ крышкою.

к) Если для соуса употребляется дорогое вино, то его вливаютъ не задолго до подачи на столъ, если же употребляется дешевое вино, то съ нимъ надо кипятить

л) Если кладется каенскій перецъ, то его всыпать передъ самой подачей на столъ и въ очень маломъ количествѣ. Соль нужно класть по вкусу, подъ самый конецъ, потому что и масло бываетъ болѣе или менѣе солоно и самый бульонъ, которымъ разводится мука съ масломъ.

м) Оставшійся на противнѣ сокъ отъ ростбифа и прочаго жаркаго, надо за $^3/_4$ часа до отпуска перелить въ каменную чашку, прибавить немного холодной воды, но лучше кусокъ льда, поставить въ холодное мѣсто, на полчаса, чтобы остыло. Когда всплывшій наверхъ жиръ застынетъ, снять его ложкою, самый же сокъ, прибавивъ въ него бульону, вскипятить, подать къ тому же жаркому.

н) Въ нѣкоторыя, мучныя, бѣлыя подливки кладутся иногда желтки. Въ такомъ случаѣ надо немного сливочнаго масла растереть съ желтками и тогда влить ихъ, по немногу, не переставая мѣшать, въ горячій, процѣженный соусъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, тотчасъ подавать.

Густота мучныхъ подливокъ должна быть 3-хъ степеней:

1) Густота однихъ должна быть на подобіе густыхъ сливокъ.

2) Густота другихъ на подобіе жидкой сметаны.

3) Густота третьихъ на подобіе самой густой сметаны и такой соусъ называется *бешемелемъ*.

Для первой подливки взять по $^1/_2$ столовой ложкѣ, иначе по $^1/_{16}$ ф. масла кускомъ и полную ложку муки, растереть въ эмальированной кастрюлькѣ или слегка прожарить, развести 2 стаканами горячей, вскипяченной жидкости, т. е. водой, мяснымъ, рыбнымъ или грибнымъ бульономъ, молокомъ и т. п., прокипятить, мѣшая, до необходимой густоты густыхъ сливокъ, процѣдить сквозь металлическое ситечко или мокрую салфетку. Затѣмъ положить все остальное, разъ вскипятить или только довести до самаго горячаго состоянія, тотчасъ подавать.

Хотя изъ 2-хъ стакановъ жидкости и укипитъ часть, но она пополнится или желтками, или виномъ, корнишонами, грибами и пр., такъ что подливки окажется тоже 2 стакана. Можно развести и 3 стак., съ тѣмъ, чтобы болѣе покипятить.

Для второй подливки взять также $^1/_2$ ложки масла и полную ложку муки, растереть и слегка прожарить, развести отъ 2 до 3 стак. горячей жидкости, размѣшать до гладкости, прокипятить до густоты жидкой сметаны, процѣдить и тогда положить все остальное, разъ вскипятить, подавать.

Для бешемеля же взять ложку масла т. е. $^1/_8$ ф. и $^1/_2$ стак. муки, растереть, развести 2 стак. жидкости, прокипятить хорошенько до густоты самой густой сметаны, процѣдить, остудить, положить соли, мушк. орѣху, покрыть жареную телятину, разварную говядину или жареную рыбу и т. д.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9	до 12	увеличить	пропорцію	въ	$1^1/_2$	раза.
» 13	» 18	»	»	»	2	»
» 19	» 24	»	»	»	$2^1/_2$	»

Въ такомъ случаѣ, кушанья подаются на 2-хъ блюдахъ, а подливки въ 2-хъ соусникахъ.

Всѣ нижепоименованные соуса могутъ быть употребляемы г.г. вегетарьянцами. Слѣдуетъ только всѣ мясные бульоны замѣнять крѣпкимъ отваромъ изъ кореньевъ и пучка зелени: петрушки, селлерея и порея, съ прибавленіемъ иногда и самой эссенціи изъ зелени № 397.

Заготовка разныхъ приправъ для соусовъ.

386) **Бѣлый, основной, мучной соусъ.** $^1/_2$ ложки масла и полную ложку муки растереть въ кастрюлькѣ или лучше $^1/_2$ ложки свѣжаго, столоваго масла кускомъ, положить въ кастрюльку съ толстымъ дномъ. Когда масло распустится, всыпать полную ложку самой лучшей, крупичатой муки и, мѣшая лопаточкой, прожарить до горячаго состоянія, но чтобы мука не пожелтѣла. Тогда влить по немногу отъ 2 до 3-хъ стакановъ (см. примѣч.) кипящаго отвара изъ овощей, мяснаго, телячьяго, куринаго или рыбнаго бульона, прокипятить, мѣшая лопаточкой, уварить до надлежащей густоты (см. примѣчаніе), процѣдить. И тогда положить все остальное, разъ вскипятить, при чемъ, если въ процѣженный соусъ прибавится кусокъ сливочнаго масла, то его надо только распустить въ немъ, мѣшая лопаточкой, до гладкости, но

не дать вскипѣть, а также, если прибавятся сырые желтки, то ихъ надо растереть съ небольшимъ количествомъ сливочнаго масла и тогда влить ихъ, по немногу, не переставая мѣшать, въ горячій, процѣженный соусъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, процѣдить, подогрѣть, тотчасъ подавать.

Если въ соусъ нужно будетъ положить желтки, то первый разъ можно и не процѣживать соуса, довольно процѣдить разъ съ желтками.

Выдать: $^1/_2$ ложки, т. е. $^1/_{16}$ ф. масла. 1 полную ложку муки. | отъ 2 до 3 стак. жидкости.

387) **Красный иначе темный, основной, мучной соусъ.** $^1/_2$ ложки свѣжаго, столоваго масла, кускомъ, положить въ широкую кастрюльку или глубокій сотейникъ. Когда масло распустится, всыпать полную ложку крупчатой муки, мѣшая прожарить ее до темно-краснаго цвѣта, развести 3 стак. кипящей жидкости: мяснаго, рыбнаго, грибнаго бульона или овощнаго съ пучкомъ зелени, прокипятить, мѣшая, до требуемой густоты, процѣдить и положить все остальное, разъ вскипятить, подавать.

Въ красные или темные соуса, ни желтковъ, ни раковъ не кладутъ, а прибавляютъ въ нихъ жженый сахаръ, крѣпкій мясной бульонъ и разныя эссенціи, см. №№ 391, 392, 393, 394, 395, 396.

Выдать: $^1/_2$ ложки масла, т. е. $^1/_{16}$ ф. Полную ложку муки. | 2—3 стак. жидкости.

388. **Постный, основной бѣлый или красный мучной соусъ.** Полную ложку муки растереть съ полною столовою ложкою прованскаго или горчичнаго масла, развести 3 стаканами горячаго рыбнаго или грибнаго бульона, или 3 стак. отвара изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени, или отвара изъ спаржи, или просто горячею водою съ эссенціею № 397, прокипятить, процѣдить. Снабдить, по вкусу, жженымъ сахаромъ, виномъ, лимоннымъ сокомъ или сокомъ изъ крыжовника № 3356, или яблочною, или грибною соею, или каперцами, маринованными грибками, груздями, солеными огурцами или шампиньонами, или сперва поджарить на маслѣ мелко изрубленнаго рѣпчатаго лука, прибавить рубленой зелени петрушки, укропа или зеленаго луку.

Выдать: Ложку пров. или горчичн. масла. Полную ложку муки. | 2—3 стак. жидкости и пр.

Примѣчаніе. Большимъ подспорьемъ служитъ слѣдующая заготовка, на каждыя двѣ недѣли, масла съ мукою для бѣлыхъ и красныхъ соусовъ, жженаго сахара и разныхъ мясныхъ эссенцій, такъ напр.

389) **Заготовка масла съ мукою для бѣлыхъ соусовъ.** 1 фунтъ свѣжаго, столоваго масла вскипятить, дать устояться, слить чистое масло въ кастрюльку и въ кипящее масло всыпать, мѣшая ложкою, 2 ф. муки, вскипятить нѣсколько разъ, вылить въ муравленный горшокъ, поставить въ холодное мѣсто. Этой пропорціи достаточно будетъ на 15 подливокъ.

390) **Заготовка поджаренной муки для красныхъ соусовъ.** Сухую крупчатую муку всыпать въ кастрюльку, поставить на малый огонь, мѣшать ложкою, пока мука не подрумянится, отставить и мѣшать, пока не остынетъ. Всыпать въ сухую банку, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Передъ употребленіемъ взять ложку этой муки смѣшать съ $^1/_2$ ложкою столоваго масла, еще прожарить немного, развести бульономъ и т. д.

391) **Заготовка жженаго сахара для темныхъ соусовъ.** $^1/_2$ фун. сахара кусками положить на чистую сковороду, смочить водою, продержать на плитѣ,

пока сахаръ не подрумянится до темнаго цвѣта, подлить тогда съ 1/2 стак. кипятка, вскипятить и перелить въ горшечекъ. Передъ употребленіемъ разогрѣть слегка, брать по 1/2 ложки и болѣе, смотря по вкусу.

392) **Мясная эссенція для приданія крѣпости бульонамъ и краснымъ соусамъ.** 1 1/2 стак. хереса, рюмку крѣпкаго уксуса эстрагона, 12 очищенныхъ сарделекъ, немного перцу, 1/2 мушкатнаго орѣха на теркѣ натертаго, нѣсколько цѣльныхъ гвоздикъ, кусокъ хрѣна, цедры лимонной, 2—3 нарѣзанныя петрушки смѣшать, поставить на плиту, варить, пока не разварятся сардельки; тогда процѣдить сквозь сито, перелить въ бутылку, остудить, крѣпко закупорить. Приготовляя крѣпкій соусъ къ рыбамъ, уткѣ, каплуну, къ дичи, свинымъ почкамъ, бараньимъ котлетамъ, къ паштету и проч. приготовить красный соусъ № 387, влить ложку или двѣ, смотря по вкусу, этой эссенціи, прибавить иногда немного жженаго сахара № 391, вскипятить, процѣдить, облить кушанье. Изъ этой эссенціи приготовляются соуса къ темному мясу — къ говядинѣ, баранинѣ, дичи и къ разнымъ сортамъ рыбы.

393) **Мясная эссенція друг. манер.** 1 фунтъ говядины нарѣзать кусочками. Положить въ кастрюльку ложку масла, 1 нарѣзанную луковицу, 1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку, 1 штуку лавроваго листа, поджарить все это до красна, влить стакана 2 воды, прокипятить, процѣдить въ бутылку, закупорить. Когда понадобится, подливать въ соусъ по ложкѣ или по двѣ.

394) **Мясная эссенція третьимъ ман.** Всѣ оставшіяся отъ бульона кости и жилистое мясо собрать, мелко нарѣзать и изрубить, налить кипяткомъ, чтобы покрыло ихъ пальца на три, положить поджаренный лукъ, поставить на плиту, варить часовъ 12, доливая по немногу кипятку. Когда на поверхности костей окажется уже клейкая масса, бульонъ процѣдить и варить снова часа 3, пока не сдѣлается клейкимъ въ родѣ желатина, остудить. Эта то эссенція и подливается въ подливки, а также въ мясной фаршъ для пирожковъ.

395) **Четв. ман.** Въ большомъ хозяйствѣ сберегаютъ воловьи кости, оставшіяся отъ разварной говядины. Изъ пуда накопившихся костей, вывариваютъ 1 1/2 ф. иначе 3 стакана крѣпкаго бульона. Его можно очистить 2 взбитыми бѣлками съ прибавленіемъ немного уксуса, сохранять закупореннымъ въ холодномъ мѣстѣ, подливать въ соусъ по чайной ложечкѣ.

396) **Мясная эссенція пятымъ ман.** 5 ф. воловьихъ голяшекъ и 1 1/4 ф. телячьихъ разрубить по всѣмъ направленіямъ, обмыть, сложить въ кастрюлю, положить, по штукѣ, всѣхъ мелко нашинкованныхъ кореньевъ и луку, поджарить, какъ жарится мясо для краснаго бульона. Налить холодной воды, чтобы покрыло, варить часовъ 12, доливая по немногу кипяткомъ и т. д., см. № 394. Эта эссенція крѣпче, такъ какъ приготовляется изъ сырого мяса.

397) **Эссенція изъ зелени.** Взять поровну зеленаго кервелю или зелени лука сѣянца, зеленой петрушки, укропу и шпинату, перебрать, вымыть, опустить въ крутой соленый кипятокъ, (беря на бутылку воды 2 полныя чайныя ложечки соли), сварить до мягкости, въ открытой посудѣ. Откинуть на сито, перелить холодной водой. Когда стечетъ, протереть сквозь сито, переложить въ каменную чашку, сохранять на льду. Употреблять для подкраски разныхъ соусовъ и для фарша, иначе кнели.

398) **Масло изъ сарделекъ.** Полфунта сарделекъ сполоснуть въ водѣ, истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ полфунтомъ чухонскаго, но растопленнаго, чистаго масла, тереть до-бѣла; протереть сквозь сито, подавать къ каплуну, къ жареному тонкому филею и проч. Сохраняется въ холодномъ мѣстѣ 2—3 недѣли.

Горячія мучныя подливки къ мяснымъ кушаньямъ.

399) **Соусъ обыкновенный.** Приготовить бѣлый, основной соусъ № 386, на бульонѣ, процѣдить, посолить, всыпать зеленаго луку, подать къ жареной или разварной говядинѣ, къ котлетамъ, блинчатому пудингу и т. п.

Выдать: 1/2 ложки масла.
1 ложку муки.
Зеленаго луку.
2—3 стак. бульона.

400) **Соусъ масляный.** Приготовить бѣлый основной соусъ № 386, прокипяченый съ водою, процѣдить, положить соли, мушк. орѣху, сокъ изъ лимона или крыжовника и 1/4 фун. сливочнаго масла кускомъ, распустить его въ соусѣ, мѣшая, но не дать вскипѣть.

401) **Соусъ масляный по англійски.** Приготовить соусъ масляный № 400 прибавить въ него 2 желтка, которые съ выше поимянованною 1/4 ф. сливочнаго масла подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія.

402) **Еще соусъ масляный по англійски.** Въ соусъ № 400, прибавить рубленной зеленой петрушки и 2 крутыя яйца вдоль разрѣзанныя.

403) **Соусъ масляный съ капорцами.** Въ соусъ масляный № 400 положить 2 стол. ложки капорцовъ.

404) **Соусъ бѣлый, на сметанѣ, къ котлетамъ, биткамъ, жаркимъ и всякой дичи.** Въ масло, въ которомъ жарилось все вышеупомянутое, прибавить, минутъ за пять до отпуска, 2 — 3 ложки холодной воды и сейчасъ же, мѣшая, отъ 5 до 10 ложекъ свѣжей сметаны, не переставая мѣшать, дать разъ вскипѣть, тотчасъ облить жаркое и подавать, потому что этотъ соусъ, если постоитъ, то испортится, такъ какъ сметана превратится въ масло.

405) **Соусъ къ жареной и разварной говядинѣ, къ котлетамъ и блинчатому пудингу.** Испечь 2—3 луковицы, очистить ихъ, нарѣзать мелко, поджарить слегка съ 1/2 ложкою масла, всыпать ложку поджаренной муки см. № 390, размѣшать, развести 2—3 стаканами бульона, можно прибавить соуса изъ подъ жаркаго, прокипятить, процѣдить, всыпать сахару, влить уксусу или лимоннаго соку, сокъ изъ крыжовника или яблочной сои такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кислосладкаго вкуса, вскипятить нѣсколько разъ, облить имъ жаркое и пр. или подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 луковицы.
1 ложку жареной муки.
1/2 ложки масла.
4—5 кусковъ сахара, уксусу, лимону.
Сокъ изъ крыжовника № 3356.
Или яблочной сои.

406) **Соусъ красный.** Приготовить красный соусъ № 387, процѣдить, положить приготовленнаго жженаго сахара или мясной эссенціи см. отъ № 392 до № 396 вскипятить, процѣдить сквозь сито, положить куска три сахара, лимоннаго сока, 1 полную ложку капорцовъ, или 1 полную ложку вдоль разрѣзанныхъ корнишоновъ, или 1 полную ложку маринованныхъ грибовъ, или отвареныхъ въ водѣ съ уксусомъ аморетокъ, 1/2 лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, вскипятить еще разъ и горячимъ облить котлеты, жареныя утки, поросенка, индюшку, каплуна, говядину, угорь и пр.

Выдать: Ложку поджаренной муки № 390.
Жженаго сахару, 1/2 лимона.
1 полную ложку капарцовъ.
Или 1 полную ложку корнишоновъ, или маринов. грибовъ, или аморетокъ.
Отъ 1/2 рюмки до 1/2 ст. столоваго вина.

407) **Соусъ красный съ трюфелями.** Приготовить красный соусъ № 387, процѣдить, прибавить по вкусу, жженаго сахару, мясной эссенціи, размѣшать, прокипятить хорошенько, процѣдить, положить еще 2—3 куска сахара, лимоннаго соку съ $^1/_4$ лимона и 5—6 шт. мелко нарѣзанныхъ трюфелей, вскипятить. Подавать къ котлетамъ изъ говядины, телятины, мозговъ, къ разварной и жареной говядинѣ.

408) **Соусъ красный къ котлетамъ съ бѣлымъ, легкимъ виномъ.** Изжаривъ котлеты, слить изъ подъ нихъ соусъ въ отдѣльную кастрюльку, вскипятить, всыпать 2 ложки тертой черствой булки, поджарить ее, влить стаканъ бульона или воды съ распущеннымъ въ немъ кусочкомъ сухого бульона, положить чайную ложку или болѣе сахару, нѣсколько ложечекъ лимоннаго сока или сока изъ крыжовника № 3356, и $^1/_2$ стак. легкаго, французскаго столоваго вина, размѣшать, вскипятить, подавать.

Выдать: $^1/_2$ стак. вина, лимоннаго сока. Лотъ сухаго бульона. | 1—2 чайныя ложки сахара. Тертой булки.

409) **Соусъ къ холодному жаркому.** 2 ложки прованскаго масла растереть съ 3 круто сваренными желтками, прибавить 1 чайную ложку готовой горчицы, 2—3 чайныя ложки мелкаго сахара, $^1/_2$ истертой или очень мелко изрубленной луковицы, $^1/_2$ очищенной отъ костей и кожи селедки, $^1/_2$ стак. сливокъ, уксусу по вкусу, размѣшать хорошенько, облить имъ холодную говядину, жареную или вареную, ломтиками нарѣзанную.

Выдать: 2 ложки прованск. масла. 3 яйца, 1 чайную ложку горчицы. 1—2 куска сахара. | $^1/_2$ селедки. $^1/_2$—1 луковицу. $^1/_2$ стак. сливокъ, уксусу.

410) **Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.** 2 соленыхъ огурца т. е. съ $^1/_2$ фунта очистить отъ кожицы, разрѣзать вдоль на нѣсколько частей и затѣмъ на небольшіе, длинные кусочки. Отлить 3 стак. котораго нибудь бульона, положить въ него сполоснутую, срѣзанную, огуречную кожицу и пучекъ зеленой петрушки, прокипятить, вынуть зелень. Приготовить изъ этого бульона основной красный соусъ, разведя его только $2^1/_2$ стак. прокипятить, процѣдить. Влить по вкусу или грибнаго отвара, или немного жженаго сахара, которой нибудь эссенціи, положить нарѣзанные огурцы, вскипятить, подлить по вкусу, вскипяченаго огуречнаго разсола, положить немного сахара, размѣшать, подавать къ разварной говядинѣ, а въ постные дни къ котлетамъ изъ селедки и картофеля.

Выдать: 2 соленые огурца, съ огуречнымъ разсоломъ. 1 ложку муки и $^1/_2$ ложки масла. Зеленой петрушки. | (1 грибокъ) Жженаго сахару. 1—2 куска сахара. (Эссенціи).

411) **Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ къ жаркому телятинѣ.** Распустить масло, поджарить въ немъ ложку муки и вымытыя, очищенныя отъ костей и мелко изрубленные сардельки, развести $2^1/_2$ стаканами бульона, влить эссенціи, прокипятить, процѣдить, положить 2—3 ломтика лимона, разъ вскипятить, влить столоваго вина, подогрѣть, подавать къ жаркому.

Выдать: $^1/_2$ ложки масла. 1 ложку поджаренной муки № 390. | $^1/_3$ лимона, 6 сарделекъ. $^1/_2$ стак. столоваго вина.

412) **Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.** 1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею. Распустить въ сотейникѣ $^1/_2$ ложки масла, прожарить съ мукою, положить селедку, еще разъ поджарить, влить

2—3 стакана бульона, прокипятить, процѣдить, положить немного лимоннаго сока, облить мясо. Можно прибавить въ соусъ сметаны, разъ вскипятить.

Выдать: 1 голландскую селедку, 1 луковицу, 1/2 лимона | 1/2 ложки масла (2—3 ложки сметаны), 1 ложку поджаренной муки № 390.

413) **Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ, курицѣ.** 2 большихъ или 4 малыхъ свѣжихъ или вымоченныхъ трюфелей сварить въ 3/4 стакана мадеры или малаги. Приготовить краснаго соуса № 387, процѣдить, положить лимоннаго соку, смѣшать съ нарѣзанными трюфелями и виномъ, вскипятить; если трюфели французскіе, то вскипятить ихъ два-три раза въ готовомъ уже соусѣ съ виномъ.

Выдать: 2 или 4 трюфеля, 3/4 стак. мадеры или малаги. | Ложку муки, 1/2 ложки масла, 1/2 лимона.

414) **Соусъ королевскій.** Съ изжареннаго рябчика снять филей. Спинку выбросить, остальное все изрубить. Распустить въ глубокомъ сотейникѣ 1/2 ложки масла, всыпать полную ложку муки, прожарить до красна, всыпать толченый рябчикъ, влить стакана 2—3 воды, прокипятить, процѣдить, положить немного трюфелей, посолить, вскипятить. Въ кипящій положить 1/2 или ложку сливочнаго масла, кускомъ, и влить 1/4—1/2 стак. рейнвейна, мѣшая, тотчасъ отставить. Какъ только масло распустится, подавать.

415) **Соусъ кисло-сладкій съ изюмомъ къ языку, телячьимъ ножкамъ, карпу, лещу и пр.** Приготовить красный основной соусъ, процѣдить. Передъ отпускомъ положить жженаго сахару, 3—4 ломтика лимона, разрѣзаннаго каждый на двѣ части, безъ зеренъ, сахару 1—2 ложки, лимоннаго соку, 1/2 стакана вымытаго ошпареннаго изюма и немного миндаля, по желанію, чернослива отвара и самыхъ ягодъ чернослива, 1—3 рюмки бѣлаго, столоваго вина, вскипятить.

Если этотъ соусъ подается къ рыбѣ, то развести его рыбнымъ бульономъ. Въ постные дни вмѣсто чухонскаго положить какого нибудь постнаго масла.

Выдать: Ложку муки, 1/2 ложки масла, 3—4 куска сахара, 1/2 лимона, 1/2 ст. изюма (1/4 ст. миндаля). | (Чернослива 2/3 стак), (1—3 рюмки вина), жженаго сах. № 391.

416) **Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ.** 1 ложку муки поджарить съ 1/2 ложкѣ масла, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, положить ложку готовой саренткой горчицы, влить 1 рюмку мадеры или немного уксуса, 1—2 ложки сахара, соли, вскипятить.

Выдать: Ложку муки, масла 1/2 ложки, 1 ложечку саренткой горчицы. | 2 ложки сахара, Соли, 1 рюмку мадеры или уксусу.

417) **Соусъ изъ щавеля къ вареной говядинѣ или котлетамъ.** 1/2 фунта щавеля очистить, вымыть, выжать, мелко изрубить, положить въ каменную кастрюльку, накрыть крышкою, сварить безъ воды, мѣшая ложкою, пока не дастъ изъ себя сока, смотрѣть, чтобы не пригорѣло, потомъ протереть сквозь сито. Приготовить основной соусъ, процѣдить, положить мелкаго сахару, сметаны, щавель, вскипятить и горячимъ облить вареную говядину или котлеты, даже телячьи.

Выдать: 1/2 ф. щавеля свѣжаго или 1/8 ст. маринованнаго, 1/2 ложки масла. | 1/2 чайной ложки муки, 2—4 куска сахара, 2—3 ложки свѣжей сметаны.

418) **Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ къ баранинѣ и котлетамъ.** 5—6 луковицъ разрѣзать, обдать 3 стаканами кипящаго бульона, разварить, протереть сквозь сито; 1/2 ложки муки прожарить въ ложкѣ масла, развести стаканомъ

бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить, смѣшать съ протертымъ пюре, прибавить $1^1/_2$ чайныя ложки тмина, жженаго сахару, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ жареной баранинѣ или къ котлетамъ.

Выдать: 5—6 луковицъ, 1 ложку масла.
$^1/_2$ ложки поджареной муки.
$1^1/_2$ чайныя ложки тмина.
Жженаго сахару.
Прибавить, кто хочетъ, ложечку горчицы и уксусу.

419) **Кислосладкій соусъ изъ луковицъ или шарлотокъ къ бараниѣ и телятинѣ.** Поджарить въ ложкѣ масла очищенныхъ, мелко нашинкованныхъ луковицъ или шарлотокъ, вынуть ихъ. Въ масло же, всыпать ложку муки, поджарить мѣшая, развести 3 стак. бульона, прибавить, по вкусу, ложку уксуса или лимоннаго соку, жженаго сахару № 391, прокипятить, смѣшать съ сокомъ изъ подъ жаркого, процѣдить, подогрѣть. Огарнировать жаркое поджареннымъ лукомъ или шарлотками. Подливку подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: $1^1/_2$ стак. шарлотокъ или 3—4 луковицы.
Ложку масла.
$^1/_2$ ложки муки.
3 стак. бульона.
Жженаго сахару, ложку или болѣе.
Уксусу ложки 2—3.

420) **Кислосладкій соусъ изъ лука.** 8 луковицъ мелко нарѣзанныхъ разварить въ 3—4 стак. бульона. Прожарить до красна ложку муки съ $^1/_2$ ложкою масла, влить кипящій бульонъ съ лукомъ, размѣшать, прокипятить, прибавить по вкусу жженаго сахару, соли, сахару, уксусу или соку изъ крыжовника, вскипятить, протереть сквозь сито. Подать къ разварной говядинѣ, къ баранинѣ.

Выдать: $^1/_2$ ложки муки.
$^1/_2$ ложки масла.
8 луковицъ.
Бульону.
Жженаго сахару.
Уксусу или сокъ изъ крыжовника № 3356.
Соли, сахару.

421) **Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ разварнымъ цыплятамъ, круцѣ, индѣйкѣ, голубямъ, телятинѣ, щукѣ, судаку и пр.** Приготовить бѣлый соусъ № 386, разведяго 2—3 стаканами бульона, въ которомъ варились цыплята, курица, щука, прокипятить хорошенько, положивъ немного натертой цедры, процѣдить. 3 желтка разбить съ 1—2 рюмками мадеры или съ $^1/_2$—1 стаканомъ бѣлаго, легкаго столоваго вина, влить въ горячій соусъ, прибавить, по вкусу, полную ложечку сахара и сокъ изъ $^1/_2$ лимона, посолить по вкусу; шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

Выдать: Ложку муки.
$^1/_2$ ложки масла.
2—3 стак. куринаго или простаго бульона.
1—2 рюмки мадеры, или $^1/_2$—1 стаканъ стол. бѣлаго легкаго вина.
3 желтка.
Полная ложечка сахара.
$^1/_2$ лимона.

422) **Соусъ бѣлый со сметаною къ разварной курицѣ, индѣйкѣ, поросенку, судаку и пр. бѣлымъ рыбамъ.** Приготовить бѣлый соусъ № 386 изъ $^1/_2$ стак. муки и ложки масла, разведя его 3—4 стак. того бульона, въ которомъ варилась курица, индѣйка или пр. прокипятить, процѣдить, положить свѣжей сметаны, мариноваинаго крыжовнику, положить на порціи разрѣзаннаго поросенка или пр. разварнаго, ломтиками нарѣзаннаго, картофелю, разъ вскипятить, положить по вкусу соли, 1—2 куска истолченаго сахара, подавать въ глубокомъ блюдѣ, такъ какъ соуса должно быть не менѣе 4 стакановъ.

Выдать: $^1/_2$ стак. муки.
Ложку масла.
3—4 стак. бульона.
1—$1^1/_2$ стак. сметаны.
15—20 шт. марин. крыжовника.
Соли, сахару.

423) **Соусъ молочный или на сливкахъ съ желтками къ разварной телятинѣ, курицѣ или цыплятамъ съ рисомъ.** Приготовить бѣлый соусъ № 386, разведя его молокомъ или сливками, прокипятить, по вкусу посолить, положить сахару, натертой лимонной цедры, или мушкатнаго орѣха, вбить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, процѣдить.

Выдать: Ложку муки.
½ ложки масла.
3 стак. молока или сливокъ.
2 желтка.
Лимонной цедры, или мушк. орѣху.
Соли, сахару.

424) **Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ разварной говядинѣ, поросенку и пр.** Корешокъ хрѣна натереть на теркѣ; смѣшать со стакановъ самой свѣжей сметаны, слегка посолить и всыпать сахару. Или стаканъ свѣжей сметаны разбить съ двумя желтками, смѣшать со стакановъ легко натертаго хрѣна, поставить на плиту, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, посолить ½ чайной ложечки соли.

Или стаканъ бульона, ½ ложки масла вскипятить, обдать имъ тотчасъ стаканъ легко насыпаннаго тертаго хрѣна.

Или приготовить бѣлый соусъ № 386, процѣдить, положить корешокъ натертаго хрѣна, который предварительно слегка прожарить въ ½ ложкѣ масла, дать разъ вскипѣть, прибавить съ ⅓ стак. сметаны, подбавить, по вкусу, вскипяченнаго уксусу, соли, сахару. Такой соусъ подается къ разварной говядинѣ, языку, солонинѣ и поросенку.

425) **Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ разварной говядинѣ.** ½ стак. очищенной коринки обдать кипяткомъ, накрыть, дать постоять съ полчаса, смѣшать со стакановъ бульона, ½ ложкою сливочнаго масла и ½ стак. натертаго хрѣна, разъ вскипятить, по вкусу, посолить, облить ломтиками нарѣзанную разварную говядину.

Выдать: Хрѣпъ.
½ стак. коринки.
1 ложку провансkаго или ½ ложки сливочнаго масла.

426) **Соусъ грибной.** Сварить съ 3 луковицами и пучкомъ зелени ⅛ ф. сушеныхъ грибовъ, ½ ложки масла и ½ ложки муки поджарить, развести 3 стак. грибнаго бульона, разведеннаго мяснымъ или овощнымъ отваромъ, прокипятить хорошенько, процѣдить, всыпать очень мелко нашинкованные или изрубленные сваренные грибы, посолить, можно влить ½ стак. сметаны, разъ вскипятить, подать къ говядинѣ, уткѣ, гусю, къ картофельнымъ, рисовымъ и рыбнымъ котлетамъ.

427) **Соусъ изъ вишень къ жареному вепрю, сернѣ и пр.** ¾ ст. пюре изъ вишень съ медомъ или сахаромъ поджарить въ 1½ стаканахъ соуса отъ того же жаркого, положить 2—3 куска сахара, ½ вершка корицы, 4—5 штукъ гвоздики крупно истолченной, чайную ложечку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить, протереть сквозь сито, влить ½ стакана мадеры, облить ломтиками нарѣзанное жаркое.

Выдать: ¾ ст. пюре изъ вишень.
½ ст. мадеры, 2—3 куска сахара.
½ верш. корицы, ложечку картофельной муки. 5—6 штукъ гвоздики.

428) **Соусъ изъ красной смородины къ жареному дикому вепрю, къ сернѣ и пр.** ½ фунта очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить ½ стакана вина, прибавить соусу отъ жаркого, ½ стакана сахара, немного корицы, положить одну чайную ложечку картофельной муки, разведенной ложкою воды, вскипятить, процѣдить, подогрѣть, подавать.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 1/4 стак. смородины. 1/2 ст. вина. | 1/4 стак. мелкаго сахара. 1 чайную ложечку картофельной муки.

429) **Соусъ изъ икры.** Соусъ, въ которомъ жарилась телятина, процѣдить, дать устояться, снять жиръ, положить 3—4 ложки свѣже-просольной икры, развести бульономъ или положить кусокъ сухаго бульона и горячей воды, лимоннаго соку, положить 1/2 ложки сливочнаго масла кускомъ, размѣшать, подавать.

Выдать: 3—4 ложки икры, (1 1/2 лота бульона). | 1/2 ложки масла, 1/4 лимона.

430) **Крѣпкій соусъ.** 1 фунтъ говядины разрѣзать, положить въ кастрюлю съ 1/2 фунтомъ шпика и кореньями, поджарить до-красна, влить 3 стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процѣдить. 1/2 ложки масла поджарить съ 1/2 ложкою муки, развести этимъ бульономъ, прокипятить, положить 1 1/2 лота мелко нарѣзаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отставить, дать устояться, снять сверху жиръ, процѣдить.

Если этотъ соусъ приготовляется къ жаркому, то вмѣсто назначеннаго 1 ф. говядины взять 2 стакана соуса, въ которомъ жарилось мясо.

Если приготовляется для паштетовъ, то прибавить въ него 1/2 стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и ароматокъ.

Выдать: 1 ф. гов., 1/4 ф. шпика, 1 морковь. 1/2 селлерея, 1/2 порея, луковицу. 1/2 ложки масла, 1/2 лож. муки. 1 1/2 лота сухаго бульона. | Лимоннаго соку съ 1/2 ложки. Если соусъ къ паштету, то прибавить: 1/2 стак. мадеры, 4—5 шт. трюфелей.

431) **Соусъ изъ раковъ.** Сварить раки съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки, все остальное истолочь, поджарить въ маслѣ, всыпать ложку муки, размѣшать, поджарить, развести 3 стак. бульона, прокипятить, процѣдить, положить лимоннаго соку, можно прибавить 2 — 3 ложки сметаны или сливокъ, даже ложку тертаго сыра, вскипятить, всыпать зелени, облить на блюдѣ вареную курицу, или мозги, щуку, судака и пр., огарнировать ихъ раковыми шейками и ножками.

Выдать: шт. 12 раковъ, ложку муки. 1/2 ложки масла. | Ложки 2—3 сметаны. (Лимон. соку), (Мушк. орѣху), ложку сыру, зелени

432) **Соусъ изъ помидоровъ.** 2 — 3 штуки самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ разрѣзать, выбросить зернышки, мелко нарѣзать. Ложку муки и 1/2 ложки масла прожарить до красна, положить помидоры или 1/4 ф. томата, прожарить, развести 3 стак. бульона, прокипятить, процѣдить, прибавить сметаны, немного каенскаго перцу и если понадобится лимоннаго соку, облить разварную говядину, баранину, индѣйку, курицу и пр.

Выдать: 2—3 помидора, или 1/4 фун. томата. Ложку муки и 1/2 лож. масла. Бульону 2—3 стакана. | Ложки 2—3 сметаны. (Каенскаго перцу). (Лимоннаго соку).

433) **Бешемель.** Ложку масла, т. е. 1/8 ф. растереть съ 1/2 стак. муки, развести понемногу, мѣшая, 2 стак. молока или жидкихъ сливокъ, прокипятить хорошенько до густоты густой сметаны. Смотрѣть, чтобы не пригорѣло; если окажется негладкость, процѣдить, посолить, по вкусу, по желанію, положить немного мушкатнаго орѣха, остудить совершенно. Такимъ бешемелемъ покрываютъ почти изжаренное уже жаркое—телятину, индѣйку, даже говядину, посыпаютъ тертымъ сыромъ, ставятъ въ печь на 1/4 часа, чтобы слегка подрумянился.

Этотъ бешемель можно развести не только молокомъ или сливками, но и

бульономъ мяснымъ, телячьимъ, куринымъ или рыбнымъ, прибавляя къ нему сметаны. Въ такомъ случаѣ можно взять 1 1/2 стак. бульона, прокипятить его хорошенько съ мукою и масломъ и подъ конецъ положить 1/2 стак. густой сметаны, разъ вскипятить, покрыть имъ не только мясное жаркое, но и жареную рыбу. Постный бешемель приготовляется изъ одного рыбнаго бульона, подсыпая для вкуса мушкатнаго орѣха.

Выдать: 1/8 ф. масла самаго свѣжаго. 1/2 стак. муки. 2 стак. жидкости, т. е. 2 стак. молока или сливокъ.

Или 2 стакана какого-нибудь бульона. Или 1 1/2 стак. бульона и 1/2 ст. сметаны. (Мушкатнаго орѣха).

434) **Соусъ изъ анчоусовъ къ уткамъ.** 1 ложку масла, горсть мелко изрубленныхъ шарлотокъ, 3 мелко нарѣзанные анчоуса, очищенные отъ костей, 3 ломтика лимона безъ зеренъ, одинъ лавровый листъ, ложку муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, облить жареную утку.

Выдать: 1 ложку масла, 10 шарлотокъ. 3 анчоуса. 1/4 лимона. 1 лавровый листъ. Ложку муки.

435) **Соусъ изъ шампиньоновъ.** 6—8 штукъ свѣжихъ большихъ шампиньоновъ очистить, опустить въ чистую воду. Распустить въ кастрюлѣ 1/2 ложки масла, положить сокъ изъ 1 ломтика лимона, влить 1/2 стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить одинъ разъ, вынуть ихъ, нарѣзать ломтиками. 1 ложку муки поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона куринаго или телячьяго, прокипятить, процѣдить сквозь сито, положить въ него шампиньоны и соусъ, въ которомъ они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить. Можно прибавить ложки двѣ сметаны.

Выдать: 6—8 шт. шампиньоновъ. 1/2 ложки масла, ложку муки. 1 рюмку хересу, соли.

1 ломт. лимона, 1/2 — 2 ложки сметаны или сливокъ.

436) **Соусъ изъ шампиньоновъ другимъ манеромъ.** Этотъ соусъ можно приготовить и безъ муки слѣдующимъ образомъ: взять 3 стакана процѣженнаго бульона изъ курицы или дичи и 1 стаканъ сливокъ. Взять 6—8 шт. шампиньоновъ. Корешки и шляпки очистить отъ кожицы, соскабливая ее ножомъ и опуская до употребленія въ воду съ лимономъ, чтобы не потемнѣли. Когда будутъ очищены, опустить ихъ въ 3 стак. процѣженнаго бульона изъ курицы или дичи смѣшаннаго съ 1 стаканомъ сливокъ, прокипятить такъ, чтобы соусъ выкипѣлъ на половину. Въ отдѣльную кастрюлечку отбить 3 желтка, положить 1/8 ф. сливочнаго накрошеннаго масла, размѣшать, влить понемногу процѣженный горячій отваръ шампиньоновъ. Поставить кастрюльку на паръ, довести до самаго горячаго состоянія, положить лимоннаго соку и кружечками нарѣзанные шампиньоны.

Какъ первый, такъ и второй соусъ подается къ разварнымъ курицамъ, цыплятамъ, индѣйкамъ, къ отварной телячьей грудинкѣ или телячьей головкѣ.

Выдать: 3 стак. бульона. 1 стак. сливокъ. 1/4 ф. шампиньоновъ. 3 желтка. 1/8 ф. сливочнаго масла. Лимоннаго соку.

437) **Соусъ изъ селлерея къ разварной говядинѣ, курицѣ или цыплятамъ.** Если этотъ соусъ подается къ курицѣ и къ цыплятамъ, то ихъ надо сварить отдѣльно въ небольшомъ количествѣ воды, положивъ 1 луковицу, 1/2 порея, 1 петрушку и 2—3 шт. селлерея. Когда мясо будетъ готово, вынуть его, бульонъ же этотъ процѣдить, положить въ него ложку чухонскаго масла, размѣшаннаго съ 2 ложками муки, прокипятить хорошенько съ зеленью селлерея, посолить,

процѣдить, облить разрѣзанныя и сложенныя на блюдо 2 — 3 цыпленка, или 1 большую курицу. Такой соусъ подается и къ разварной говядинѣ, будучи разведенъ говяжьимъ бульономъ.

Выдать: Курицу или 2 цыпленка. 1 луковицу. 1/2 порея, 1 морковь. | 2—3 шт. селлерея. Ложку чухонск. масла. 2 ложки муки.

438) **Соусъ изъ петрушки къ разварной курицѣ или цыплятахъ.** Приготовляется точно также, какъ соусъ изъ селлерея № 437, только изъ кореньевъ надо взять 2—3 петрушки, 1/2 порея, 1/2 селлерея, 1 луковицу и зелени—петрушки.

Выдать: 2—3 петрушки. 1/2 порея, 1/2 селлерея. 1 луковицу, зелени—петрушки. Ложку масла. | 2 ложки муки. 4 стакана бульона изъ подъ курицы или цыплятъ.

439) **Бѣлый соусъ къ котлетамъ и разварной говядинѣ.** 1/2 ложки масла смѣшать съ ложкою муки, развести 2—3 стаканами бульона, прибавить лимоннаго соку, соли, прокипятить, процѣдить, всыпать горсть зеленаго укропу, вбить 2 желтка, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 1/2 ложки масла, ложку муки. | 1/2 лимона, 2 желтка. Зеленаго укропу.

440) **Соусъ французскій изъ трюфелей къ жаркому.** 1 фунтъ говядины, 1/4 ф. шпика мелко изрубить, 2 луковицы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листу, англійскаго перцу, поджарить все это до красна въ кастрюлѣ, не накрывая крышкою, налить 3—4 стакана воды, варить 1 часъ. 1/2 ложки масла поджарить съ 1/2 ложкою муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, уварить до 1 1/2 стакана, процѣдить сквозь сито, снять съ соуса жиръ, влить 1/2 стак. мадеры, положить 6 штукъ ломтиками нарѣзанныхъ французскихъ трюфелей, 5 корнишоновъ, въ длину перерѣзанныхъ, поварить съ 1/4 часа, посолить, если надо будетъ, подавать къ жаркому или къ паштету изъ дичи.

Выдать: 1 ф. говядины, 1/4 ф. шпика. 1 луков., 1/2 моркови, 1/2 селл. 1/2 петрушки, 1/2 порея. Лавроваго листу, англ. перцу. | 1/2 ложки муки, 1/2 ложки масла. 1/2 стак. мадеры, 6 шт. трюфелей. 5 корнишоновъ.

441) **Соусъ изъ шарлотокъ къ каплуну.** Взять 1 стаканъ шарлотокъ, снять кожицу, обжарить въ 1/2 ложкѣ масла; 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки, сахару, растереть, развести 2 1/2 стаканами бульона, въ которомъ тушился каплунъ, уварить до 1 3/4 стак. процѣдить, смѣшать съ жареною шарлоткою, вскипятить 1 разъ, подавать.

Выдать: 1 стаканъ шарлотокъ, 1 ложку масла. | 1/2 ложки муки, кусокъ сахару.

Горячія подливки къ овощамъ.

442) **Польскій соусъ иначе румяное масло съ сухарями.** Взять 1/2 ф. свѣжаго, чухонскаго масла, распустить его въ кастрюлькѣ, подрумянить, всыпать 3 полныя столовыя ложки натертой черствой, польской, иначе мучной булки, поджарить ее до суха.

Такимъ соусомъ обливаютъ коренья, которыми гарнируются: разварная говядина, цвѣтная капуста и пр. овощи, макароны, вермишель и т. п.

443) **Соусъ желтый къ спаржѣ, брюквѣ, рѣпѣ.** Ложку сливочнаго масла, 3/4 стак. сливокъ и 1 стаканъ воды, въ которой варилась спаржа или брюква, вскипятить, немного остудить, 3—4 желтка растереть съ 1/4 стак. сахара, развести

немного соусомъ, вылить въ остальной соусъ, мѣшая, бить вѣничкомъ или просто мѣшать на огнѣ, до самаго горячаго состоянія, пока не пойдетъ паръ, но не кипятить.

Выдать: 3—4 желтка, 3/4 стак. сливокъ. | 2—3 куска сахара.

444) **Соусъ на сливкахъ къ свѣжей капустѣ, моркови, рѣпѣ, брюквѣ или цвѣтной капустѣ.** 3/4 стакана воды, въ которой варилась зелень, 3/4 стакана сливокъ, 1/2 ложки сливочнаго масла, немного соли (мушкатнаго орѣху), 2—3 куска сахара вскипятить, всыпать 1/4 стак. истолченныхъ, просѣянныхъ сухарей, прокипятить хорошенько, облить зелень. Соусъ этотъ долженъ быть густоты сметаны.

Выдать: 3/4 ст. сливокъ, 1/2 ложки слив масла. 1/4 стак. толченыхъ сухарей. | 2—3 куска сахара. Мушкатнаго орѣху, соли.

445) **Соусъ бѣлый къ цвѣтной капустѣ, фаршир. рѣпѣ, брюквѣ· земляньмъ грушамъ, къ булочкамъ нѣмецкимъ къ пудингамъ.** Растереть до бѣла 1/2 ложки чухонскаго масла, положивъ въ него 1/2 ложки мука, развести 3/4 стаканами согрѣтыхъ сливокъ или молока, прокипятить, вбить, шибко мѣшая, 3—4 желтка, растертые съ 2—4 ложками мелкаго сахара, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Всыпать для вкуса или мелко истолченной лимонной цедры, или ванили, или корицы, смотря по тому къ чему подается.

Выдать: 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки. 1 3/4 стак. сливокъ или цѣльнаго хорошаго молока. | 2—4 куска сахара. 3—4 желтка. Для вкуса цедры лимонной или ванили

446) **Масло съ крутыми яйцами.** Распустить 1/2 фун. масла, положить въ него 3—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца, прибавить по вкусу соли. Подать къ разварному картофелю, къ разварнымъ судаку, сигу, и т. п. Можно прибавлять по вкусу перцу, мушкатнаго орѣху, зеленой петрушки.

447) **Соусъ голландскій.** См. № 467.

448) **Сабаіонъ.** См. № 490. Подается къ цвѣтной капустѣ, къ спаржѣ, артишокамъ, къ пудингамъ и пр.

Г) Горячія подливки къ горячимъ рыбамъ и паштетамъ.

449) **Соусъ горячій, горчичный къ рыбамъ: судаку, лину, осетру, форели и пр.** 1 ложку сарептской горчицы, 1/2 ложки муки, 1/2 ложки масла заварить 2 стаканами бульона, размѣшать до гладкости, уварить до 1 3/4 стак. влить 1/4 или 1/2 стакана столоваго вина, положить ломтики лимона, 1—2 куска сахара, вскипятить подъ крышкою, процѣдить; 3—4 желтка разбить въ кастрюлѣ съ 1/2 стаканомъ этого соуса, развести остальнымъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, облить имъ судака, лина, осетра, форель.—Можно положить передъ отпускомъ 2 ложки капорцовъ, подогрѣть.

Выдать: 1 ложку горчицы сарептской. 1/2 ложки муки, 3—4 желтка. | 1/2 ложки масла. 1/4—1/2 стак. столоваго вина. 1/4 лимона (2 ложки капорцовъ).

Такой соусъ можно приготовить постный.

450) **Соусъ со сливками къ горячимъ, разварнымъ рыбамъ.** 1/2 ложки масла растереть съ 1/2 ложкою муки, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, прокипятить такъ, чтобы осталось всего 1 стаканъ, влить 1/2 стакана густыхъ сливокъ, вскипятить; 3—4 желтка растереть, съ полною чайною ложкою холоднаго сли-

вочнаго масла, размѣшать до гладкости, перелить въ общій соусъ, мѣшая. Довести до самаго горячаго состоянія, по желанію, процѣдить сквозь ситечко, прибавить по вкусу соли и лимоннаго соку.

Выдать: 1/2 Ложки муки.
1/2 Ложки масла.
3 стак. бульона.
1/2 стак. густыхъ сливокъ.
3—4 желтка, полн. ложк. сливочн. масла.
1/4 лимона, соль.

451) **Соусъ къ горячей разварной лососинѣ, форели и пр. съ раковыми шейками или шампиньонами.** 1/2 ложки масла поджарить съ 1/2 ложкою муки, развести 3 стакана рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько до густоты сливокъ. 3—4 желтка размѣшать съ 1/2 стаканомъ этого теплаго соуса, влить въ остальной соусъ, подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія, посолить по вкусу, положить лимоннаго соку, (кто хочетъ капорцы, раковыя шейки или шампиньоны, нарѣзанные кружечками и поджаренные въ маслѣ). Передъ самымъ отпускомъ прибавить кусокъ, съ грецкій орѣхъ, хорошаго холоднаго столоваго или сливочнаго масла, заранѣе растертаго до бѣла съ прибавленнымъ въ него, понемногу, лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 1/2 ложки масла.
1/2 ложки муки.
3 стакана бульона.
3—4 желтка.
1/2 ложки холоднаго сливочн. масла.
1/2 лимона.
(15 раковыхъ шеекъ или 3 шампиньона, или ложку капорцовъ).

452) **Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ щукѣ, судаку лососинѣ.** См. соусъ № 421 и соусъ бѣлый № 422.

453) **Соусъ грибной къ щукѣ и судаку.** См. № 426.

454) **Соусъ кольберъ бѣлый къ разварнымъ рыбамъ.** Приготовить бѣлый соусъ № 386, на рыбномъ бульонѣ, вбить 2 желтка, положить кусокъ сливочнаго масла, довести мѣшая, до самаго горячаго состоянія, процѣдить, прибавить лимоннаго соку, шампиньоновъ, ломтиками нарѣзанныхъ, и 12 раковыхъ шеекъ. Подогрѣть снова до самаго горячаго состоянія.

455) **Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ жареному карпу.** Взять 1 полную чайную ложку готовой сарептской горчицы, положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ грецкихъ орѣховъ, которые сперва очень мелко истолочь въ ступкѣ, подливая воды, прибавить немножко соли, крутые желтки, растертые съ прованскимъ масломъ, ложку просѣянныхъ сухарей, 1/2 стакана уксуса, размѣшать все хорошенько, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соусъ передъ самымъ отпускомъ.

Выдать: 20 грецкихъ, т. е. 1/2 ф. орѣховъ.
1 лож. прован. масла, 2 желтка.
1 ложку сухарей.
Полную ложку сахара или куска 2—3.
1/2 стак. уксуса.
1 полн. чайную ложку готовой горчицы

456) **Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму или угрю, съ оливками, капорцами** и т. п. Прокипятить съ рыбнымъ бульономъ бѣлый соусъ № 386, процѣдить, положить по полной ложкѣ оливокъ, капорцовъ, маринованныхъ грибовъ вмѣстѣ съ ихъ сокомъ, или лимона, или всего вмѣстѣ понемногу, вскипятить, положить мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, соли; облить на блюдѣ рыбу.

Выдать: 1 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки.
1 маленькую баночку оливокъ.
Или капорцовъ.
Или маринованныхъ грибовъ.
Или 1/2 лимона.
Зеленой петрушки и укропу.

Соусъ изъ раковъ. Къ щукѣ, судаку, сигу, см. № 431.

Бешемель изъ сметаны. Къ рыбному жаркому, см. № 433.

Сарептская горчица. См. № 475.

Хрѣнъ съ уксусомъ. См. № 473.

Масло съ крутыми яйцами. См. № 446.

457) **Густой соусъ изъ сливокъ къ варенымъ окунямъ, щукѣ, судаку и пр.** Ложку масла, $^1/_2$ стак. муки, $1^1/_2$ стак. сливокъ размѣшать, прокипятить, процѣдить сквозь сито, положить соли, немного мелкаго простаго перцу, можно зеленаго укропу, вскипятить разъ, облить рыбу. Соусъ долженъ быть въ родѣ густой сметаны, если же окажется слишкомъ густъ, то подлить бульона или сливокъ.

Выдать: $1^1/_2$ ст. сливокъ, ложку масла. | $^1/_2$ стак. муки, прост. перцу, укропу.

458) **Соусъ изъ сарделекъ.** Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, дать въ немъ вскипѣть разрубленнымъ сардельками и мелко изрубленной луковицѣ, прибавить сливокъ, немного бульона, вскипятить, слегка остудить, вбить желтки, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 1 ложку масла, 1—2 луковицы, 2 желтка. | 4 сардельки. 1 стакана сливокъ и 1 стаканъ бульона.

459) **Соусъ Ліонскій.** Нашинковать одну луковицу, положить ложку прованскаго масла и $^1/_2$ ложки столоваго масла кускомъ, поджарить лукъ слегка, не до колера. Влить $^1/_2$ стак. сотерна, положить маленькій пучекъ зелени петрушки, сельдерея и порея, варить съ $^1/_4$ часа, процѣдить. Приготовить бѣлый соусъ № 386, на бульонѣ, прокипятить, вбить 2 желтка, процѣдить, смѣшать съ вышеупомянованнымъ, всыпать изрубленной, зеленой петрушки, довести, мѣшая до самаго горячаго состоянія, подавать.

460) **Соусъ изъ сметаны для вареныхъ окуней и щуки.** Распустить 1 ложку масла, растереть съ $^1/_2$ стакана муки, развести 2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, влить $^1/_2$—1 стак. сметаны, посолить, всыпать немного мушк. орѣху или лимонной цедры, или положить мелко изрубленнаго шнитлуку, или простаго зеленаго лука, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: Ложку масла, $^1/_2$ стакана муки. $^1/_2$—1 стак. сметаны. | Зеленаго луку или лимонной цедры. Или мушкатнаго орѣху.

461) **Соусъ татарскій.** 5 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла съ сахаромъ, съ $1^1/_2$ ложками прованскаго масла, прибавить уксусу съ $^1/_2$ стакана и 1 стаканъ натертаго хрѣна, размѣшать.

Выдать: 5 желтковъ. 1—2 ложки сахара. | $1^1/_2$ ложки прованскаго масла. Уксусу, хрѣну.

462) **Соусъ со сметаною къ вареной лососинѣ.** Ложку масла, $^1/_2$ стакана муки развести 2—3 стак. бульона, въ которомъ варилась лососина, прокипятить хорошенько, влить $^1/_2$—1 стаканъ сметаны, положить немного изрубленнаго укропа, соли, 4—5 ломтиковъ лимона безъ зеренъ или мушк. орѣха, вскипятить, облить рыбу.

463) **Соусъ кисло-сладкій** къ карпу, лещу и пр. см. № 415.

464) **Соусъ красный къ угрю.** См. № 406.

465) **Соусъ къ рыбѣ.** Кусокъ сливочнаго масла величиною въ грецкій орѣхъ смѣшать со столовою ложкою лучшей крупитчатой муки, тереть пока не превратится въ гладкую массу, развести двумя стаканами сливокъ, прокипятить, чтобы погустѣло.

466) **Соусъ къ рыбѣ съ миндальнымъ молокомъ.** Положить въ кастрюльку 4—5 желтковъ, 1/3—1/2 фунта сливочнаго масла, 2 столовыя ложки уксуса, 1/2 стак. жидкаго миндальнаго молока, 2 чайныя ложечки мелкаго сахара, поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, пока не пойдетъ паръ, но только не дать вскипѣть.

467) **Соусъ голландскій.** Взять 1/2 ф. сливочнаго масла, положить его за 1/2 часа до отпуска въ маленькую эмальированную кастрюльку, поставить на плиту, но не на большой огонь, чтобы масло, безпрестанно мѣшаемое лопаточкой, распустилось и подогрѣлось до самаго горячаго состоянія. Въ тоже самое время надо подсыпать муки всего 2 полныя чайныя ложечки и подливать въ тоже время 1 стак. процѣженнаго бѣлаго бульона, посоленнаго 1/2 ложечкою соли. Когда соусъ погустѣетъ, поставить его на большой огонь, дать вскипѣть хорошенько, отставить отъ огня и въ ту же минуту вбить, шибко мѣшая, одинъ сырой желтокъ, разбитый съ лимоннымъ сокомъ изъ 1/2 лимона, тотчасъ подавать, процѣдивъ соусъ сквозь металлическое ситечко, прямо въ соусникъ.

Выдать: 1/2 фун. масла.
2 полныя ложечки муки.
1 стак. бульона.
Сокъ изъ 1/2 лимона.
1 желтокъ.
Соли 1/2 чайн. ложки.

Этотъ соусъ подается къ разварнымъ рыбамъ, къ цвѣтной капустѣ, вылущенному горошку, къ спаржѣ, артишокамъ и пр.

468) **Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.** 1 1/2 фунта рыбы поджарить въ 1 ложкѣ масла, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить разъ, влить рыбнаго бульона, тушить съ 1/2 часа, влить сои изъ зелени ложечки 4; 2 ложечки раковой сои, 3 лота рыбнаго бульона; съ 1/2 ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать 1/2 ложки муки, развести приготовленнымъ соусомъ, прокипятить, процѣдить сквозь сито, положить 10 или 12 штукъ рубленыхъ маслинъ, т. е. зрѣлыхъ соленыхъ оливокъ или трюфелей, соли, вскипятить, подавать къ рыбному паштету.

Выдать: 1 1/2 ф. рыбы, 1 стак. сметаны.
Сои изъ зелени ложечки 4.
2 чайныя ложечки раковой сои.
3 лота сухаго рыбнаго бульона.
1/2 ложки муки, 1 1/2 ложки масла.
10—12 штукъ маслинъ или трюфелей.

Подавая его къ постнымъ паштетамъ, развести бульономъ, въ которомъ вскипѣла рыба, и не класть сметаны.

469) **Соусъ къ паштету изъ угря.** Стаканъ бѣлаго вина вскипятить съ сокомъ, выжатымъ изъ одного лимона, безъ зеренъ, влить въ паштетъ.

470) **Крѣпкій соусъ.** 1 фунтъ говядины разрѣзать, положить въ кастрюлю съ 1/4 фунта шпика и кореньями, поджарить до красна, влить 3 стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процѣдить. 1/2 ложки масла поджарить съ 1/2 ложкою муки, развести этимъ бульономъ, положить 1/2 лота мелко нарѣзаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отставить, дать устояться, снять сверху жиръ, процѣдить.

Если соусъ этотъ приготовляется для паштетовъ, то прибавить въ него 1/2 стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и аморетокъ.

Выдать: 1 ф. говяд., 1/4 ф. шпика, 1 морковь.
1/2 селлерея, 1/2 порея, луковицу.
1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки.
1/2 лота сухаго бульона.
Лимоннаго соку съ 1/2 ложки.
1/2 стак. мадеры, 4—5 трюфелей.

471) **Соусъ французскій изъ трюфелей къ паштету изъ дичи.** 1—2 фунта говядины, 1/4 фунта шпика мелко изрубить; 2 луковицы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листу, англійскаго перцу, поджарить все это до красна въ кастрюлѣ, не накрывая крышкой, налить водою, варить 1 часъ. 1/2 ложки масла под-

жарить съ ½ ложкою муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, прокипятить мѣшая, процѣлить сквозь сито, влить ½ стакана мадеры, положить 6 штукъ ломтиками нарѣзанныхъ французскихъ трюфелей, 5 корнишоновъ, въ длину перерѣзанныхъ, варить ¼ часа, снять съ соуса жиръ, посолить, если надо будетъ; подавать къ жаркому или къ паштету изъ дичи.

Выдать: 1—2 ф. говядины, ¼ ф. шпика. 2 луковицы, 1 морковь, ½ селлер. ½ петрушки, ½ порея. Лавров. листу, англійск. перцу. | ½ ложки муки, ½ ложки масла. ½ стак. мадеры, 6 шт. трюфелей. 5 корнишоновъ.

472) **Соусъ изъ раковъ къ паштетамъ.** ½ ложку раковаго масла, чайную ложку муки, 1½ стакана сливокъ вскипятить; между тѣмъ 6 шт. сморчковъ вымыть, нашинковать, положить въ кастрюльку, сварить ихъ до готовности въ ихъ собственномъ соку, положить ихъ въ соусъ, прибавить горсть въ соленой водѣ отваренной, мелко изрубленной спаржи, нѣсколько раковыхъ шеекъ, довести, мѣшая, до самаго горячаго состоянія; подавать, всыпавъ соли и немного простаго перцу.

Выдать: 6 сморчковъ, 3 шт. спаржи. 1½ ст. сливокъ, чайн. ложк. муки. | ½ ложки раковаго масла. 6—12 шт. раковыхъ шеекъ, соли, перцу.

д) Холодныя подливки къ холодной разварной и жареной говядинѣ, поросенку, дичи, домашнимъ птицамъ, ветчинѣ, маіонезамъ, заливнымъ и къ холодной рыбѣ.

473) **Хрѣнъ съ уксусомъ.** Натереть корешокъ хрѣна, развести уксусомъ, чтобы едва покрыло, посолить немного, положить, кто хочетъ, немного сахару

474) **Хрѣнъ со сметаною.** Корешокъ хрѣна натереть на теркѣ, смѣшать со стаканомъ самой свѣжей сметаны, слегка посолить. Подавать къ холодному разварному поросенку, телячьей головкѣ.

475) **Сарептская горчица.** Взять самой лучшей сарептской горчицы, положить немного мелкаго сахару, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости.

Друг. манер. 1 стаканъ самой лучшей сарептской горчицы, растереть съ 2 ложками сахара, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости, влить 2 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса.

Трет. манер. На 3 ложки сарептскаго порошка положить 2 ложки прованскаго масла, чашку холодной воды, немного соли, вскипятить, подавать.

476) **Горчичный соусъ** Взять всего по ровну, т. е. по одной большой рюмкѣ, а именно: 1 рюмку французской или дюссельдорфской горчицы, 1 рюмку желтковъ, рюмку бѣлаго вина, рюмку уксуса, рюмку сахара, рюмку бульона, рюмку растопленнаго масла. Положить все это въ эмальированную кастрюльку, размѣшать, поставить на плиту, продолжая мѣшать, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть. Соли положить по вкусу. Количество сахара можно по вкусу уменьшить, но не увеличить. Сохраняется довольно долго въ холодномъ мѣстѣ. Подается къ холодной разварной и жареной говядинѣ, къ дичѣ, ветчинѣ, домашней птицѣ, къ холодной рыбѣ и пр.

477) **Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ.** 2 ложки прованскаго масла, соли, одну полную ложку сахара, 3—4 ложки уксуса размѣшать. Вымытыя и отъ костей очищенныя 7—8 сарделекъ истолочь въ ступкѣ съ 4-мя вареными желтками, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести уксусомъ эстрагономъ.

Выдать: 2 ложки прованскаго масла. Соли, 2—3 куска сахара. | 7—8 сарделекъ, 4 яйца Уксусъ.

478) **Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.** 2 чайныя ложечки сарептской горчицы заварить 2 ложками кипятка, положить 6 сырыхъ или сваренныхъ

протертыхъ желтковъ, 6 кусковъ сахара, 2 ложки прованскаго масла, соли, около одного стакана уксуса, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, 1 очищенный свѣжій огурецъ, нарѣзанный мелкими кусочками, маринованныхъ грибковъ, зеленаго, мелко изрубленнаго лука, укропъ, 2 ложки капорцовъ, 1 ложку оливокъ безъ костей и мелко изрубленныхъ. Подавать къ рыбамъ холоднымъ, къ заливнымъ и маіонезамъ.

Выдать: 2 чайн. ложечки сарептск. горч. 6 желтковъ, 6 кусковъ сахара. 2 ложки прованск. масла, 1 яйцо. | Стаканъ уксуса, 1 свѣжій огурецъ. Зелснаго луку, укропу, марин. грибковъ. 2 ложки капорцовъ, 1 ложку оливокъ.

479) **Соусъ холодный изъ горчицы съ капорцами къ рыбамъ, заливному, маіонезу, винигрету.** 1 чайную ложечку готовой сарептской горчицы; 3—6 сырыхъ желтка, 6 кусковъ мелкаго сахара, смѣшать съ горчицею, влить 2 ложки прованскаго масла, развести $^1/_2$ стаканомъ хорошаго уксуса (положить, по желанію капорцовъ или оливокъ) подавать къ маіонезу, заливному къ холодной щукѣ, къ осетру, къ лососинѣ, къ винигрету.

Выдать: чайн. ложечку сарепт. горчицы. 3—6 желтковъ. 3—6 кусковъ сахара. | 2 ложки прованск. масла, уксусу $^1/_2$ ст. Ложку капорцовъ, ложку оливокъ.

Бѣлки употребить на воздушный пирогъ.

480) **Соусъ провансаль, холодный къ рыбѣ въ родѣ мусса.** взять полную чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1—2 куска сахара, немного соли, 2 сырые, но лучше крутые желтка, тереть пока не начнетъ густѣть; тогда начать прибавлять по чайной ложечкѣ прованскаго масла до полуфунта, и по нѣсколько капель уксуса, не переставая мѣшать, пока не употребится все нужное количество прованскаго масла и пока соусъ этотъ не обратится въ густую пѣну; можно положить тогда ложку капорцовъ или мелко нарѣзаннаго эстрагона.

Выдать: Чайную ложечку готовой сарептской горчицы. 2 желтка. $^1/_2$ ф. прованскаго масла. $^1/_4$—$^1/_2$ чайной ложечки сахара. | 1—2 ложки уксуса простаго или эстрагона. (2 ложечки капорцовъ).

481) **Соусъ со сметаной къ рыбѣ** (холодный). а) Чайную ложку готовой горчицы, чайную ложку соли, 2 столов. ложки прованскаго масла растереть, какъ можно лучше, потомъ прибавлять по немногу двѣ чашки сметаны. б) Другимъ манеромъ: чайная ложечка готовой сарептской горчицы, 1—2 ложки уксуса, $^1/_2$ чайной ложечки соли и 2 стакана самой свѣжей домашней сметаны размѣшать, облить разварнаго судака, сига и пр.

е) Сладкія подливки къ пудингамъ, кашамъ и овощамъ.

Примѣчаніе. Во всѣхъ сладкихъ подливкахъ, которыя приправляются картофельной мукой, надо соблюдать слѣдующую пропорцію: на 2 стак. жидкости класть 1 полную чайную ложку картофельной муки, предварительно размѣшанной съ $^1/_4$ стак. холодной жидкости, отлитой изъ 2 стакановъ вливать въ кипящую уже жидкость. Сахару отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ стак., смотря по кислотѣ ягодъ. Вина также по желанію отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ стакана, отъ $^1/_3$ стакана даже. Если въ подливку кладутъ желтки, то на 2 стакана молока надо класть 3 крупныхъ или 4 среднихъ желтка.

482) **Подливка или соусъ изъ краснаго или церковнаго вина.** 2 стакана вина вскипятить съ 1 стакановъ мелкаго сахара, положивъ вершокъ корицы, а по желанію и 2—3 гвоздики, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ къ пудингамъ.

483) **Соусъ изъ вишень къ пудингу.** Взять $^1/_2$ фунта зрѣлыхъ

вишень, вынуть косточки; 3—6 косточекъ истолочь, смѣшать съ вишнями, развести $1^1/_2$ стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ стак. столоваго вина, немного толченой корицы и цедры съ $^1/_2$ лимона, 1 чайную ложку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою воды, $^1/_4$ фунта сахара, чтобы было сладко, вскипятить.

Выдать: $1^1/_2$ стак. вишень, т. е. $^1/_2$ фунта. Отъ $^1/_8$ до $^1/_2$ стакана вина. Корицы или цедры съ $^1/_2$ лимона. | 1 чайную ложку картофельн. муки. $^1/_2$ стакана сахара.

484) **Соусъ изъ сливъ къ пудингу.** 15 шт. зрѣлыхъ сливъ, ($^1/_2$ вершка корицы или 3—6 штукъ гвоздики) разварить въ 2 стаканахъ воды, протереть сквозь сито, смѣшать съ $^1/_4$ фунтомъ сахара, $^1/_2$ или 1 стаканъ столоваго вина, вскипятить, влить 1 чайную ложку картофельной муки, смѣшанную съ $^1/_8$ стакана холодной воды, вскипятить мѣшая.

Выдать: 15 сливъ, $^1/_2$ вершка корицы. Или 3—6 штукъ гвоздики. | $^1/_3$ стак. сахара, $^1/_2$—1 стак. вина. 1 чайную ложку картофельной муки.

485) **Соусъ изъ свѣжей малины или земляники къ пудингу.** $1^1/_2$ стакана малины или земляники растереть ложкою, выжать сквозь салфетку, взять этотъ сокъ, развести 1 стак. кипяченой воды, влить $^1/_2$ стакана столоваго вина или $^1/_4$ стакана мадеры, положить сахару, вскипятить, влить чайную ложку картофельной муки, съ водою размѣшанной, вскипятить, мѣшая.

Выдать: $^1/_2$ фунта т. е. $1^1/_2$ стак. малины или земляники. $^1/_2$ стакана столоваго вина. | Или $^1/_4$ стакана мадеры. $^1/_2$ стакана сахара. Чайную ложку картофельной муки.

486) **Соусъ изъ сиропа къ пудингу съ виномъ.** $^3/_4$ стакана сиропа, $^1/_3$ стакана мадеры или краснаго вина, 1 стаканъ воды прибавить сахару, если не сладко, вскипятить, влить 1 чайную ложечку картофельной муки, размѣшанную съ 2—3 ложками воды, вскипятить, безпрестанно мѣшая, облить на блюдѣ пудингъ.

Выдать: $^3/_4$ стакана сиропа. $^1/_3$ ст. мадеры или краснаго вина. | 1 чайную ложку картофельной муки. (Сахару).

487) **Соусъ миндальный.** $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сладкаго, 3—6 штукъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя теплаго молока такъ, чтобы было всего 2 стакана, вскипятить, процѣдить, выжать, положить 2—4 желтка, растертыхъ съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить.

Выдать: $^1/_8$ или $^1/_4$ ф. сладкаго миндаля. 5—6 горькаго. | 2 стакана молока, 2—4 желтка. $^1/_4$ стакана сахара.

488) **Соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью къ пудингу или цвѣтной капустѣ и пр.** 2 стакана сливокъ или цѣльнаго молока вскипятить положивъ, кто хочетъ, $^1/_4$ вершка ванили, настругданной и завязанной въ тряпочкѣ, или корицы, положить 2—4 желтка растертыхъ съ сахаромъ, размѣшать хорошенько, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть, процѣдить, облить пудингъ или цвѣтную капусту.

Выдать: 2 стакана сливокъ, молока или сметаны. $^1/_4$—$^1/_2$ стак. сахара. | 2—4 желтка. ($^1/_2$ вершка ванили или корицы).

489) **Подливка изъ клюквы къ пудингу.** $^2/_3$ стакана клюквы налить немного водою, положить $^1/_2$ вершка корицы, вскипятить, процѣдить растирая ложкою, взять этого сока 2 стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, влить чайную ложечку картофельной муки, размѣшанную съ ложкою воды, вскипятить, мѣшая шибко минуты 3—4, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 2/3 стакана клюквы. 1/2 вершка корицы. | 1/2 стакана сахара. (Чайную ложку картофельной муки).

490) **Сабаіонъ.** 6 желтковъ, 1/2 стак. сахара и натертую цедру съ 1/4 лимона растереть до бѣла въ эмальированной кастрюлькѣ, поставить на плиту и подливая понемногу 1/2 стак. легкаго столоваго вина или 1/4 стак. мадеры и затѣмъ 1/4 стак. остывшей уже воды, вскипяченной съ лимонною цедрою и 1/2 ложечкою лимоннаго сока, сбивать вѣничкомъ сперва на сильномъ огнѣ, затѣмъ отставить на самый малый огонь, не переставая сбивать метелочкой. Надо довести сабаіонъ до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, что достигается въ 7—10 минутъ, смотря по жару плиты, поэтому надо быть осторожнымъ и ничѣмъ другимъ не развлекаться; когда сабаіонъ погустѣетъ и превратится въ пѣну, тотчасъ подавать къ пудингамъ, цвѣтной капустѣ, спаржѣ, артишокамъ и пр.

Выдать: 1 стак. легкаго столоваго вина Или 1/2 стак. бѣлаго портвейна или мадеры и 1/2 стак. воды. | 6 желтковъ, 1/2 стак. сахара. 1/2 лимона и лимонной цедры.

491) **Соусъ шоколадный къ пудингамъ и рисовымъ котлетамъ.** 2 желтка и мелкій сахаръ растереть до бѣла, всыпать 1/3 плитки шоколада, размѣшать все это съ 2 стаканами вскипяченаго, слегка остывшаго молока, поставить на плиту, сбивать, пока не погустѣетъ, но не кипятить; горячимъ облить пудингъ.

Выдать: 2 стакана молока или сливокъ, 2 желтка. | 1/4 стак. сахара, 1/3 плитки шоколада.

Или 1/2 ложки сливочнаго масла смѣшать съ 1/2 ложкою муки, развести стаканомъ воды, прокипятить, процѣдить, всыпать 1/2 плитки шоколада, развести еще стаканомъ воды, всыпать 1/4 стакана сахара, размѣшать хорошенько, вскипятить.

492) **Миндальное молоко къ киселю, кашамъ, пудингамъ.** 1/8 — 1/4 фунта сладкаго миндаля и 5—10 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды, развести всего 2 стаканами горячей воды или молока, вскипятить, процѣдить, выжать хорошенько, положить сахаръ.

Выдать: 1/3—3/4 стак. сладкаго миндаля. 5—10 шт. горькаго. | 1/8—1/4 ф. мелкаго сахара.

493) **Маковое молоко или конопляное.** 2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, опять обварить кипяткомъ, слить, перемыть въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить въ каменную чашку, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока всѣ зерна не разотрутся. Когда макъ побѣлѣетъ, влить 2—3 стакана кипяченой воды; размѣшать, процѣдить, выжать, положить 2—4 куска сахара.

494) **Превосходный соусъ съ ромомъ къ пудингамъ.** 1/2 ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла смѣшать съ ложкою самой лучшей муки, развести 1 1/2 стаканами воды, всыпать 1/2 стакана мелкаго сахара, прокипятить хорошенько, процѣдить, развести 3/4 стакана бѣлаго столоваго вина, влить рюмку коньяка, выжать сокъ изъ пол лимона, вскипятить слегка, обливать всѣ тѣ пудинги, къ которымъ идетъ сабаіонъ. Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложку прованскаго или орѣховаго.

Выдать: 1 ложку сливочнаго масла. Ложку муки, 1/2 лимона. | 3/4 стак. столоваго вина. 1/2 стак. мелк. сахара 1 рюмку рома.

495) **Соусъ изъ лимона.** Срѣзать тонко цѣдру съ одного лимона, вскипятить ее съ 2 стаканами воды и 1/2 стаканомъ сахара кусками, влить сокъ изъ одного лимона, процѣдить его сквозь кисейку, немного остудить. Другіе полстакна

сахара мелко истолочь, растереть до бѣла съ 5 желтками, развести всѣмъ соусомъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ. Выдать слѣд.: 1 лимонъ, 1 ст. сахара и 5 желтковъ.

Изъ бѣлковъ испечь безе или сдѣлать на другой день воздушный пирогъ.

496) **Соусъ изъ яблокъ.** 3 свѣжія сладкія яблока очистить отъ кожицы вынуть сердцевину, нарѣзать кусочками. Кожицу сполоснуть, сварить предварительно въ 3 стаканахъ воды, процѣдить, налить на яблоки, положить кусковъ 6 сахара, вершокъ корицы, сварить; чайную ложечку картофельной муки развести немного холодной водой, влить мѣшая, вскипятить, подавать.

497) **Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины.** Если жарятъ, напр., оладьи яблочныя или готовятъ пудингъ изъ яблокъ, то взять срѣзанную кожицу и вырѣзанную сердцевину, сполоснуть ихъ, разварить въ 2—3 стаканахъ воды съ вершкомъ корицы, процѣдить; положить $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стак. клюквеннаго морса, прокипятить, приправить пол-ложкою картофельной муки, разведенной холодною водою, вскипятить, подавать. Если окажутся комки, процѣдить.

498) **Сиропъ малиновый, земляничный, вишневый, барбарисовый, красной смородины и пр.** Заготовленный сиропъ, если онъ густъ, можно, передъ обѣдомъ, развести водою такъ, чтобы было всего 2 стакана, вскипятить, положить даже чайную ложку картофельной муки, но никакъ не болѣе, размѣшанной съ 1 — 2 ложками воды, вскипятить, процѣдить, облить пудингъ. Густаго сиропа пойдетъ отъ $^1/_3$ до $^3/_4$ стакана.

У кого нѣтъ сиропа, тотъ можетъ употребить варенье. На 2 стакана подливки надо брать по 2—4 ложки варенья, которое развести водой, вскипятить, процѣдить, положить чайную ложечку картофельной муки, разведенной 2—3 ложками воды, вскипятить, мѣшая. Если окажутся комки процѣдить.

499) **Клюквенный сиропъ.** $^1/_4$ фунта т. е. $^3/_4$ стак. клюквы, перемыть, налить 1 стак. холодной воды, разварить, размять, процѣдить, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, вскипятить, остудить.

500) **Сырыя холодныя сливки или цѣльное молоко** къ пудингамъ, ягодамъ, кисельмъ.

ОТДѢЛЪ VI.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

Примѣчаніе. Всѣ овощи, въ кулинарномъ отношеніи, можно раздѣлить на пять группъ: на стручковыя овощи, на овощи травянистыя, на коренья, на душистыя травы и на грибы.

Всѣ эти овощи подаются къ столу, то какъ самостоятельное блюдо, называемое по французски *антреме*, такъ какъ подается, на большихъ обѣдахъ, между вторымъ рыбнымъ или мяснымъ блюдомъ и четвертымъ какимъ нибудь жаркимъ, то въ видѣ гарнира, къ различнымъ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ.

На самостоятельное блюдо полагается моркови, рѣпы, брюквы, картофеля, цвѣтной капусты, кочанной капусты, безъ кочерыжекъ и пр. по 3 фунта, на 6—8 человѣкъ. Мучнистыхъ овощей, какъ то бѣлой фасоли, чечевицы и пр. по $1^1/_2$ ф. на гарниръ же достаточно сихъ послѣднихъ $^3/_4$ фунта.

Зелени щавеля, шпината, крапивы и пр. на самостоятельное блюдо надо по 6 фунтовъ. Для гарнира по 3 фун. На щи по $1^1/_2$ фунта.

Многія овощи надо варить въ посоленой водѣ, въ такомъ случаѣ, на каждые 3 стак. воды надо класть по полной ложечки съ верхомъ соли, а если прибавляется, для сохраненія зеленаго цвѣта, сода, то на эту пропорцію воды и соли, ея надо $^1/_2$ ложечки, т. е. ложечку, ровно съ краями.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ:

Отъ 8 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
» 13 » 18 » » » 2 »
» 19 » 24 » » » 3 »

Въ послѣднемъ случаѣ подается на 2 блюдахъ.

Иногда, на одномъ блюдѣ подается нѣсколько овощей, раздѣленныхъ полосками тѣста, въ такомъ случаѣ надо еще уменьшить назначенную пропорцію.

Весь этотъ отдѣлъ пригоденъ и для гг. вегетаріанцевъ, такъ какъ бульонъ можетъ быть замѣненъ отваромъ изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени. Гарнировать блюда изъ зелени и кореньевъ могутъ сухими гренками, поджаренною булкою, предварительно въ молокѣ размоченною, рисовыми и картофельными котлетами и крокетами и т. п.

I-ая группа.

Стручковыя овощи.

Примѣчаніе. Къ стручковой группѣ принадлежатъ: простые бобы, турецкіе или бѣлая фасоль, горохъ и чечевица. Всѣ они состоятъ изъ кровообразовательныхъ веществъ и по этому представляютъ весьма питательныя, пищевыя средства, въ особенности чечевица, которая содержитъ въ себѣ и значительное количество желѣза.

Всѣ эти стручковыя овощи надо сперва мочить въ холодной водѣ, затѣмъ варить предварительно безъ соли, пока не станутъ мягкими; чтобы скорѣе разварились совѣтуютъ класть въ кастрюлю золу крѣпко завязанную въ плотное полотно.

Если придется варить въ жесткой, т. е. колодезной водѣ, то слѣдуетъ прибавлять въ воду щепотку соды, а еще лучше очищенный поташъ, котораго достаточно взять щепотку, на каждые шесть стакановъ воды.

Бѣлая фасоль.

Примѣчаніе. Употребляется въ супъ, подается къ разварной и жареной говядинѣ, къ жареной баранинѣ, какъ салатъ и кладется въ винигретъ.

Общія правила. Съ вечера или рано утромъ сполоснуть, налить холодною водою. Днемъ опустить въ теплую воду, безъ соли, разъ вскипятить, слить воду, налить свѣжей, горячей водой, и еще лучше процѣженнымъ, несоленымъ бульономъ, чтобы покрыло, положить 1 луковицу, пучекъ зелени петрушки, селлереи и порея, продолжать варить на медленномъ огнѣ. Когда сдѣлается довольно уже мягкою, тогда только посолить и, доварить, какъ слѣдуетъ, но чтобы не развварилась.

501) **Бѣлая фасоль для винигрета.** Сварить ½ стак. фасоли, какъ сказ. въ примѣчаніи, доварить съ солью, на медленномъ огнѣ. Дурхшлаговою ложкою положить къ винигрету, смѣшать.

502) **Бѣлая фасоль къ салату.** 1½ стак. сварить, какъ сказано, въ прим. съ пучкомъ зеленой петрушки и луковицею, откинуть на рѣшето. Переложить въ салатникъ, положить ложку прованскаго масла, а вмѣсто уксуса, который вреденъ съ бобами, влить лимоннаго сока, или сокъ изъ крыжовника, или кизиловую, яблочную или пр. фруктовую кислоту, соли, перцу, зеленаго укропа, размѣшать.

503) **Бѣлая фасоль къ разварной говядинѣ.** Сварить 1½ стак. фасоли, какъ сказ. въ прим., на медленномъ огнѣ, до мягкости съ пучкомъ зеленой петрушки, съ тминомъ или зеленымъ селлереемъ, съ луковицею, нашпигованною двумя гвоздиками и съ двумя морковками. Подъ конецъ, посолить, когда сварится, откинуть на рѣшето, переложить въ сотейникъ, положить масла, соли, толченаго перцу и немного рубленной зеленой петрушки, укропу и лимоннаго соку, размѣшать, подогрѣть, подавать.

Выдать: 1½ стак. бѣлой фасоли.
2 моркови.
Пучекъ зеленой петрушки, селлерея, порея, 1 луковицу.
2 гвоздички.
Ложку масла, перцу.
Лимоннаго сока или др. кислоты.
Зелень петрушки и укропа.

504) **Бѣлая фасоль къ жареной говядинѣ и бараниѣ.** Поступить какъ сказано въ прим., разварить только до половины готовности, пересыпать на противень къ жареной баранинѣ или говядинѣ, дотушить вмѣстѣ съ нею.

Выдать: 2 стак. фасоли.
1 морковь.
1 луковицу.
2 гвоздики.
Пучекъ зелени.

505) **Пюре изъ бѣлой фасоли къ котлетамъ.** Сварить и разварить, какъ сказано въ прим. 1 фунтъ бѣлой фасоли, протереть горячую сквозь рѣшето, посолить, положить масла, размѣшать, подогрѣть, огарнировать котлеты.

Выдать: 1 ф. фасоли, т. е. 2⅓ ст.
2 моркови, 1 луковицу.
2 гвоздики.
Пучекъ зелени, ложку масла.

Зеленая фасоль.

Примѣчаніе. Изъ нея приготовляется супъ, соусъ и салатъ.

Общее правило. Молодые, зеленые стручки очистить, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашинковать наискось, какъ можно мельче. Опустить въ холодную воду до самой варки, но не надолго. За полчаса до отпуска опустить въ большое количество посоленой, кипящей воды. Опускать фасоль по немногу, но не вдругъ, чтобы не охладить воды. Кипятить на самомъ большомъ огнѣ минутъ 15—20, смотря по сорту, не накрывая крышкою, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, дать водѣ стечь.

Соленую же фасоль надо намочить съ вечера, на другой день вскипятить.

506) **Соусъ изъ зеленой фасоли со сливками и поджареною булкою.** 1½ фун. фасоли сварить, какъ сказано въ прим., въ 6 стак. воды съ 2 чайными ложечками соли и 1 чайной ложечкой соды, откинуть, перелить холодной водой, дать стечь водѣ. Между тѣмъ ложку масла и полную чайную ло-

жечку муки растереть, развести стакономъ сливокъ, прокипятить, всыпать фасоль, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, посолить, переложить на блюдо, огарнировать поджареною булкою, которую приготовить слѣд. образомъ. Пятикопѣечную черствую польскую булку разрѣзать острымъ ножомъ, на 8 частей, сложить въ каменную чашку, облить $1^1/_2$ стак. молока, черезъ часъ обвалять ихъ въ двухъ разбитыхъ яйцахъ и въ истолченыхъ сухаряхъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла.

Выдать: $1^1/_2$ ф. фасоли.
Чайную ложечку соды.
2 полныя ложечки соли.
Ложка масла и полная ложечка муки.
1 стаканъ сливокъ.
5-ти коп. польскую булку.
$^1/_2$ бут. молока.
2 яйца.
3—4 сухаря.
2 ложки масла.

Такой соусъ подается также съ котлетами изъ телятины, курицы или съ мозгами.

507) **Зеленая фасоль тушоная.** Поступить, какъ сказано въ примѣчаніи, опустить въ кипятокъ, разъ только вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ каменную кастрюльку, положить $^1/_2$ фун. масла сливочнаго, накрыть крышкою, поставить въ духовую печь, пусть тушится. Когда будетъ готова, тогда только посолить, всыпать съ ложечку сахара, размѣшать, поставить еще въ печь на короткое время. Подавать съ поджареною булкою, съ говяжьими котлетами, языкомъ, солониною, ветчиною, съ копченою нижнею челюстью вепря, съ мозгами, съ разварною говядиною.

Выдать: $1^1/_2$ фун. фасоли.
$^1/_2$ фун. масла.
Ложечку сахара.
На гарниръ.

508) **Зеленая фасоль третьимъ манъ.** Поступить, какъ сказано въ примѣчаніи, но только, на 6 стакановъ кипятка, взять 2 полныя ложечки соли, ложечку соды и 1 луковицу, сварить, откинуть, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ каменную кастрюльку, положить ложку сливочнаго или хорошаго столоваго масла, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, всыпавъ по вкусу сахару, или перцу, или зеленую петрушку, или маіоранъ, или Pfefferkraut, или мушкатный орѣхъ.

Подавать съ говяжьими котлетами, къ разварной говядинѣ и пр.

Выдать: $1^1/_2$ фун. фасоли.
2 ложечки соли.
Ложечку соды.
Перецъ, Pfefferkraut и пр.

509) **Салатъ изъ зеленой фасоли.** Сварить $^3/_4$ фун. фасоли, какъ сказано въ примѣчаніи, положивъ на 3 стак. кипятка 1 чайную ложечку соли и $^1/_2$ ложечки соды, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодной водой. Когда вода стечетъ, переложить въ салатникъ, положить $^1/_2$ ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса, $^1/_2$ ложечки сахара, немного перцу, соли.

Подается ко всѣмъ жаркимъ.

Горохъ.

Примѣчаніе. Изъ бѣлаго, сушенаго гороха приготовляютъ супъ протертый и непротертый, пюре и кисель. Лучшій сортъ гороха это очищенный и раздвоенный. Онъ скорѣе разваривается и его меньше идетъ.

Горохъ надо мочить нѣсколько часовъ и перебрать; онъ трудно разваривается, поэтому опускать его въ холодную или тепловатую, но не соленую воду и варить часа три, пока не сварится, тогда уже посолить. Если же долженъ быть протертъ, то надо его горячимъ протереть сквозь рѣшето и тогда посолить. Горохъ считается самою здоровою и питательною пищею, такъ напр. находятъ, что двѣ порціи т. е. 2 полныя тарелки гороховаго, протертаго супа съ прибавленіемъ куска хлѣба, болѣе или менѣе отвѣчаютъ суточной потребности взрослаго мужскаго организма.

Гороховая мука составляетъ полезную пищу для дѣтей.

510) **Пюре изъ простаго, сушенаго гороха.** 1 1/2 стакана гороха намочить съ вечера въ тепловатую воду. На другой день налить свѣжей воды, чтобы вода едва покрыла горохъ, положить 1 луковицу. Когда разварится, горячій протереть сквозь дурхшлагъ, переложить въ кастрюльку, посолить, прибавить ложку масла съ 1/2 ложкою муки, прокипятить, подать съ солониною, ветчиною, сосисками.

Выдать: 1 1/2 стак. гороха. | Ложку масла и 1/2 ложки муки.

Зеленый, сушеный горошекъ.

Примѣчаніе. Кладется въ бульонъ и изъ него приготовляется соусъ. Бываетъ трехъ сортовъ. Самый лучшій и дорогой—это самый мелкій.

Его надо перебрать, перемыть въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюлю съ цѣльною луковицею и 1—2 кусками сахара, однимъ сушенымъ грибкомъ, налить полнѣе холодною, несоленою водою, варить до мягкости, на маломъ огнѣ, не менѣе часа откинуть на рѣшето.

Чтобы придать ему зеленоватый цвѣтъ, надо, откинувъ его на рѣшето, всыпать въ соленый кипятокъ съ 1/4 ложечкою соды, разъ вскипятить, откинуть вторично на сито, перелить холодною водою, дать стечь водѣ.

Чтобы скорѣе сварился, его можно мочить сперва въ холодной водѣ, часа 2—3. Это важно тамъ, гдѣ дрова дороги и плита топится не долго или кому надо сварить обѣдъ на керосиновой кухнѣ.

На самостоятельный соусъ съ гренками, надо, на 6—8 человѣкъ, 1/2 фун. На гарниръ 1/4 фун. Въ супъ 1 столовую ложку.

511) **Соусъ изъ сушенаго горошка.** Поступить, какъ сказано въ примѣчаніи, вторично перелить холодною водою, дать стечь водѣ. Взять воду, въ которой варился горошекъ, посолить 1/2 чайною ложечкою соли. Положить чайную ложечку муки, размѣшанную съ 1/2 ложкою прованскаго или сливочнаго масла, прокипятить, всыпать горошекъ, размѣшать, подавать съ жареным картофелемъ, или съ картофельнымъ пюре къ солонинѣ, ветчинѣ, къ котлетамъ, къ жареной говядинѣ, къ котлетамъ изъ рыбы, изъ картофеля и пр.

Выдать 3/4 стак. горошка. 1 луковицу. 1 суш. грибокъ, 1—2 куска сах. | Чайную ложечку муки. Ложечку прованскаго масла.

512) **Зеленый сушеный горошекъ съ котлетами изъ грибовъ.** Сварить, какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на сито, дать стечь водѣ. 1/8 ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ сварить въ водѣ, мелко изрубить. 1 стаканъ риса разварить въ водѣ съ солью, мушкатнымъ орѣхомъ, петрушкою, смѣшать съ грибами, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухарихъ, изжарить въ чухонскомъ или маковомъ маслѣ.—Чайную ложечку муки растереть съ 1 ложкою сливочнаго масла, развести стаканомъ грибнаго бульона, смѣшаннаго съ бульономъ, въ которомъ варился горошекъ, прокипятить, облить горошекъ, сложенный на блюдо, огарнировать его грибными котлетами.

Выдать: 1/4 фун. или 3/4 ст. зел. горошка. 2 луков., 1—2 куска сахара. 1 стак. риса, соли, перцу. Мушкатн. орѣху, 1 петрушку. 1/8 ф. грибовъ, 1 ложку масла. | 1 ложечку муки. 1/4 стакана прованскаго или маковаго масла. Или 2 ложки чухонскаго. (4—5 сухарей, 2 яйца).

513) **Горошекъ зеленый, сушеный съ фаршированными раками.** Сварить какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на сито. Переливъ холодною водою, пересыпать въ кастрюльку, влить 1 стаканъ сливокъ, приправить 1/2 ложкою муки съ 1/2 ложкою раковаго масла, приготовленнаго изъ раковыхъ скорлупокъ, прокипятить. Подавая, осыпать его на блюдѣ 30 раковыми шейками и огарнировать 30 раковыми спинками, нафаршированными сухарями.

Выдать: 1/2 ф. сушен. горош, т. е. 1 1/4 ст. | 1/2 ложки муки, 30 раковъ.
1 ложку раковаго масла. | На фаршъ № 62.

Свѣжій, зеленый горохъ въ стручкахъ.

Примѣчаніе. Кладется въ бульонъ, подается съ масломъ и приготовляется изъ него соусъ.

Общее правило. Стручки надо очистить отъ стебельковъ, вдоль всего стручка, мочить въ холодной водѣ съ часъ времени, откинуть на дурхшлагъ, опустить въ посоленый кипятокъ, беря на каждые 3 стакана воды, по полной чайной ложкѣ соли, сварить почти до мягкости, откинуть на дурхшлагъ, дать водѣ стечь совершенно.

На самостоятельное блюдо необходимо 3 фун. стручковъ, для гарнира достаточно половины.

514) **Зеленый горохъ въ стручкахъ съ подрумяненымъ масломъ.** 3 ф. стручковъ сварить до мягкости, какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на дурхшлагъ, тотчасъ переложить на горячее блюдо, накрыть горячею салфеткою. Подать отдѣльно польскій соусъ т. е. масло съ поджареною, тертою булкою № 442, или одно горячее, растопленное, столовое масло.

515) **Зеленый горохъ въ стручкахъ для гарнира.** Поступить, какъ сказано въ примѣчаніи. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку; на 1 1/2 фун. стручковъ положить масла кускомъ, размѣшать, накрыть крышкою, потушить на маломъ огнѣ, чаще встряхивая кастрюльку, посолить. Переложить на горячее блюдо къ сосискамъ, языку, котлетамъ, телячьимъ ножкамъ, цыплятамъ.

Выдать: 1 1/2 фун. стручковъ. | 1—2 ложки масла.

Вылущенный, свѣжій горошекъ.

Примѣчаніе. Кладется въ супъ прентаньеръ, въ раковый паштетъ, приготовляется изъ него соусъ.

Вылущивать его надо въ тотъ день, когда готовить, иначе потеряетъ зеленый цвѣтъ, отбрасывать желтыя горошенки, свѣжія же опускать тотчасъ въ холодную воду, въ которой и держать до самой варки, чтобы не провяли. За часъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, беря на каждые 3 стак. воды, по полной чайной ложечкѣ соли и по 1/2 ложечки соды. Вскипятить раза два въ открытой кастрюлькѣ, на сильномъ огнѣ, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою. Далѣе поступить смотря по назначенію.

Если берется горошекъ въ консервахъ, то вынувъ изъ банки, его надо только сполоснуть въ водѣ, чтобы удалить слизь той жидкости, въ которой находился и тотчасъ заправить масломъ или соусомъ. Варить всего минутъ 15.

На самостоятельное блюдо надо брать 6 ф. стручковъ, изъ которыхъ выйдетъ фунта 3 горошка. Для гарнира достаточно половины.

516) **Соусъ изъ вылущеннаго горошка.** Вскипятить, какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, пересыпать въ эмальированную кастрюльку, положить свѣжаго сливочнаго масла, по 1/2 столовой ложки на каждый фунтъ горошка, по 2 куска сахара и зеленаго укропа. Налить бульономъ, чтобы покрыло. Потушить на маломъ огнѣ до полной готовности.

Выдать: 3—6 фун. стручковъ. | 3—6 кусковъ сахара.
1 1/2—3 ложки масла. | Укропъ.

Огарнировать:

1) Гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба.

2) Или двумя жаренымн цыпленками.

3) Сморчками,

4) 40 раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками; въ такомъ случаѣ положить въ соусъ раковаго масла.

5) Жареными сосисками.

6) Копченымъ угремъ.
7) Лососиною.
8) Языкомъ.
9) Котлетами или телячьими ножками.
10) Мозгами.

517) **Вылущенный горохъ съ цвѣтною капустою и голландскимъ соусомъ.** Вылущенный горохъ изъ 3 фун. стручковъ сварить до готовности, какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, тотчасъ пересыпать въ горячую кастрюльку съ $^1/_8$ или $^1/_4$ ф. сливочнаго, горячаго масла, накрыть крышкою, стряхнуть нѣсколько разъ, чтобы весь пропитался масломъ.

Огарнировать имъ цвѣтную капусту, подать къ нимъ голландскій соусъ.

Выдать: 3 фун. стручковъ.
Ложечку соды.
Соли 2 ложечки.
$^1/_3$—$^1/_4$ фун. сливочнаго масла.
$1^1/_2$ фун. цвѣтной капусты.
На голландскій соусъ № 467.

Такъ приготовленный горохъ перекладывается на горячее блюдо и подается также съ сосисками, языкомъ, котлетами, телячьими ножками, съ цыплятами.

518) **Вылущенный горохъ съ морковью.** Морковь пообчистить, разъ вскипятить, перемыть въ холодной водѣ, нашинковать, пересыпать въ кастрюльку, залить бульономъ или отваромъ изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени, чтобы покрыло, положить полную ложечку муки, ложку масла, ложечку сахара, немного соли, сварить почти до готовности, такъ какъ варится часъ. За 15 минутъ до отпуска всыпать вылущенный горошекъ, который передъ тѣмъ опустить въ крутой, соленый кипятокъ съ содой, какъ сказано въ примѣчаніи и перелить холодною водою; вскипятить все вмѣстѣ, подавать съ поджареною булкою.

Выдать: $^3/_4$ фун. моркови.
$^3/_4$ фун. вылущеннаго гороха.
Ложечку соли.
$^1/_2$ ложечки соды.
$^1/_8$ ф. масла.
Полную ложечку муки.
На поджареную булку № 506.

519) **Вылущенный горохъ зеленый, со сливками.** $1^1/_2$ фун. вылущеннаго гороха, сварить какъ сказано въ прим. до готовности. Ложку масла и полную ложечку муки растереть, развести 1 стак. сливокъ, прокипятить, всыпать горошекъ, вскипятить, подавать съ разными котлетами.

Выдать: $1^1/_2$ фун. вылущеннаго гороха.
2 ложечки соли.
Ложечку соды.
Ложку масла.
Полную ложечку муки.
1 стак. сливокъ.

520) **Вылущенный горошекъ въ бульонѣ съ желтками.** Сварить горошекъ почти до готовности, какъ сказано въ прим. Пересыпать въ эмальированную кастрюльку, залить бульономъ, чтобы едва покрыло или отваромъ изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени, положить $^1/_2$ ложки масла, варить въ открытой кастрюлькѣ, на большомъ огнѣ. 3 желтка разбить съ $^1/_2$ стак. соуса, размѣшать, влить въ горошекъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

Выдать: $1^1/_2$ ф. вылущеннаго гороха.
2 ложеч. соли. (ложечку соды).
$1^1/_2$ стак. бульона.
$^1/_2$ ложки масла. 3 желтка.

521) **Вылущенный горохъ покрытый раками.** Вскипятить, какъ сказано въ примѣчаніи, до половины готовности. Полную чайную ложечку муки, растереть съ ложкою раковаго масла, развести $1^1/_2$ стаканомъ процѣженнаго бульона или отвара изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени, всыпать горошекъ, прокипятить въ

открытой кастрюлькѣ, на сильномъ огнѣ. По вкусу посолить, переложить на горячее блюдо, осыпать раковыми шейками, огарнировать поджареною булкою.

Выдать: 3 ф. стручковъ или $1^1/_2$ фун. вылущеннаго гороха.
2 ложечки соли.
(1 ложечку соды).
Ложечку муки.
Ложку раковаго масла.
$1^1/_2$ стак. бульона.

На гренки:
5-ти коп. польскую булку.
$^1/_2$ бут. молока.
2 яйца.
3—4 сухаря.
2 ложки масла.

522) **Вылущенный горохъ съ копченымъ угремъ.** Поступить во всемъ, какъ только что сказано, подавая, огарнировать копченымъ угремъ, который развѣзать на кусочки, обдать кипяткомъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. вылущеннаго гороха.
2 ложечки соли, ложечку соды.
Ложечку муки.
Ложку масла, $1^1/_2$ стак. бульона.
1 фун. угря, 1 яйцо.
3—4 сухаря., ложку масла.

Г) Чечевица.

Примѣчаніе. Изъ нея приготовляется супъ, супъ-пюре и соусъ. Чечевичная мука очень полезна для дѣтей. Чечевица труднѣе всего разваривается, поэтому надо мочить ее сперва въ холодной водѣ. часа два, затѣмъ, перемѣнить воду, поставить на плиту, безъ соли, иначе не разварится, вскипятить, снять накипь, а потомъ положить въ нее пучокъ зелени, укропа, 1—2 луковицы, нашпикованныя 2 гвоздиками, 1—2 морковки, поставить въ печь часа на два, накрывъ крышкою. Когда упрѣетъ, употребить ее смотря по надобности: цѣльными зернышками въ супъ и соусъ или горячую протереть сквозь сито, если потребуется супъ-пюре.

523) **Соусъ изъ чечевицы.** Въ упрѣвшую уже чечевицу, какъ сказано въ прим., всыпать соли и положить по $^1/_2$ ложкѣ свѣжаго масла на каждый фунтъ чечевицы, потушить на маломъ огнѣ, подать къ разварной говядинѣ или съ гренками.

Выдать: 1 ф. т. е. $2^1/_8$ ст. чечевицы.
1—2 луковицы.
2 гвоздики.
Ложку масла.
1—2 морковки.
Зелени.

524) **Пюре изъ чечевицы.** Чечевицу перебрать, мочить въ теплой водѣ, снять накипь, положить сырой ветчины, 2 очищенныя луковицы, 2 моркови, 2 порея, налить бульономъ, вскипятить, поставить въ печь на 2 часа, чтобы упрѣла до мягкости. Потомъ вынуть ветчину и коренья, а чечевицу горячею протереть сквозь сито. За 15 минутъ до отпуска смѣшать со сливочнымъ масломъ, развести вскипяченою малагою или бульономъ; тутъ только по вкусу посолить. Подавать съ греночками.

Выдать: $2^1/_8$ стак. т. е. 1 фун. чечевицы.
2 луков., 2 моркови, 2 порея.
$^1/_2$ фун. ветчины, $^1/_4$ сливочнаго масла.
($^1/_2$ стакана малаги).

Если этотъ соусъ подается съ жаркимъ, то достаточно $1^1/_2$ стак. чечевицы и прочаго соразмѣрно этой пропорціи.

II-ая группа.

Травянистыя овощи.

Примѣчаніе. Если какую нибудь овощь надо вскипятить въ посоленой водѣ, то на каждые 3 стак. воды надо брать, по полной чайной ложечкѣ соли.

а) Артишоки.

Примѣчаніе. Въ артишокахъ находится большое количество сахара.

Ихъ надо очистить отъ зеленыхъ листьевъ, срѣзать на палецъ верхнюю колючую часть листьевъ, обровнять дно, т. е. нижнюю часть листьевъ съ корешкомъ, натирая тотчасъ обрѣзанныя мѣста лимономъ, чтобы не потемнѣли.

Выскоблить костяною ложечкою до чиста всю мохнатую сердцевину. Артишоки затѣмъ перемыть въ холодной водѣ, чтобы не оставалось между листьями земли, опустить потомъ въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли.

Для нѣкоторыхъ кушаньевъ нужны только донышки артишокъ, въ такомъ случаѣ, надо срѣзать всѣ листья, выскоблить всю мохнатую сердцевину, чтобы осталась одна только мясистая чашечка, которую тотчасъ, со всѣхъ сторонъ, натирать также лимономъ и до употребленія держать въ водѣ съ лимономъ.

525) **Донышки артишокъ подъ разными соусами.** Очистивъ донышки артишокъ, какъ сказано въ примѣчаніи, опустить ихъ въ посоленый кипятокъ, разъ вскипятить, переложить въ сотейникъ, положить ложку сливочнаго масла, сокъ изъ $^1/_4$ лимона, налить, чтобы только покрыло, бульономъ, свареннымъ изъ остатковъ варенаго и жаренаго мяса, птицы и различныхъ костей, а также изъ воловьихъ и телячьихъ голяшекъ, или за неимѣніемъ подобнаго бульона, налить обыкновеннымъ, процѣженнымъ бульономъ; за полчаса до обѣда поставить на плиту, сварить до мягкости.

Выдать: 15 шт. артишокъ. | $^1/_2$ лимона.
Ложку сливочнаго масла. | Бульонъ,—соли.

Облить слегка и подать отдѣльно:

а) Польскій соусъ, иначе масло съ сухарями № 442.

б) Или голландскій соусъ № 467.

в) Или сабаіонъ № 490.

г) Или слѣд. соусъ: $^1/_2$ ложки масла распустить въ кастрюлькѣ, всыпать ложку муки, развести $1^1/_2$ стак. бульона, прокипятить, мѣшая; прибавить мускатнаго цвѣта, немного лимоннаго сока, отставить, вбить 2—3 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, опустить донышки артишокъ и снова подогрѣвъ, подавать.
подавать.

526) **Донышки артишокъ съ зеленымъ сушенымъ или свѣжимъ горошкомъ и соусомъ изъ помидоровъ.** Приготовить и сварить донышки артишокъ, какъ сказ. въ примѣчаніи. Подавая наполнить донышки зеленымъ горошкомъ, сваренымъ, какъ сказ. въ № 511 или свѣжимъ вылущеннымъ горошкомъ. Подать отдѣльно соусъ изъ помидоровъ.

Выдать: 15 артишокъ. | На зел. горошекъ №. 511 или № 516.
Ложку сливочнаго масла. | На соусъ изъ помидоровъ № 432.
На все 1 лимонъ.

527) **Цѣльные артишоки, фаршированные шампиньонами съ мадерою.** Очистить, какъ сказ. въ примѣчаніи, но только не отрѣзывать оконечностей листьевъ, натереть донышки лимоннымъ сокомъ, опустить на 2—3 минуты, донышками вверхъ въ раскаленный фритюръ такъ, чтобы касались его только самыя оконечности. Когда концы листьевъ зарумянятся, вынуть артишоки на сито, покрытое пропускною бумагою, положить донышками также вверхъ, чтобы листья обсохли. Потомъ нафаршировать артишоки внутри и между листьями слѣд. фаршемъ:

Взять 8—12 сырыхъ, очищенныхъ шампиньоновъ, мелко ихъ изрубить, поджарить слегка въ маслѣ, съ мелко изрубленнымъ лукомъ и рубленною зеленою петрушкою, потомъ положить для связи немного толченыхъ, просѣянныхъ сухарей и по вкусу соли и перца, нафаршировать. Обвязать каждый артишокъ голландскими питками, положить въ глубокій сотейникъ, покрытый очень тонкими пластами сыраго шпика. Сверхъ каждаго артишока положить также ломтику шпика, который можетъ быть замѣненъ и масломъ, налить, чтобы едва покрыло, 2 стаканами процѣженнаго обыкновеннаго бульона, но еще лучше бульонной—эссенціи см. № 396, влить 1—2 рюмки мадеры, лимоннаго сока, покрыть, варить до мягкости, на легкомъ огнѣ или въ

духовой печкѣ. Когда будутъ готовы, снять нитки, переложить на блюдо, полить процѣженнымъ сокомъ, подавать.

Выдать: 15 шт. артиш.
Всего 1 лимонъ.
1 ложку масла.
1/4 фун. шпека или масла.
6—12 шампиньоновъ.
1/2 луковицы.
Зеленой петрушки.
1/2 ложки масла.
2—3 сухаря.
Соли, перца.
1—2 рюмки адеры.
2 стак. бульонной эссенціи № 396.

528) **Цѣльные артишоки, фаршированные свѣжими грибами, со сметаною.** Приготовить цѣльные артишоки, какъ сказано въ прим. п въ № 527.

Фаршъ же слѣд.: Изжарить въ маслѣ, со сметаною и зеленью мелко изрубленные бѣлые и красные грибы, въ мукѣ обваленные, нафаршировать ими очищенную внутренность и между листьями, перевязать, налить крѣпкимъ бульономъ, чтобы едва покрыло, накрыть крышкою, сварить въ духовой печки до мягкости. Переложить на блюдо, полить процѣженнымъ сокомъ, подавать.

Выдать: 15 шт. артишокъ.
Всего 1 лимонъ.
1 ложку масла.
1/4 ф. шпека или 1/8 ф. масла.
1/2 тарелки свѣжихъ грибовъ.
Ложку масла.
Полную ложку сметаны.
Ложку муки.
Укропъ и петрушку.

529) **Артишоки, фаршированные раками и телятиною.** Приготовить артишоки, какъ сказ. № 527, отварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости; 20 раковъ сварить; вынуть шейки и мякоть ножекъ, смѣшать съ мелко изрубленною жареною телятиною, положить ложку сметаны, 2 яйца, перца, соли мушкат. орѣха, размѣшать, нафаршировать середину артишокъ и между листьями.

Опустить въ соусъ, сваренный уже изъ 1 стак. сливокъ, ложки сливочнаго масла, 1/2 ложки муки, стакана бульона, немного перца и соли.

Вскипятить въ этомъ соусѣ артишоки, раза 2—3, подавать, обливъ ихъ тѣмъ же процѣженнымъ сокомъ.

Выдать: 15 шт. артишокъ.
Всего 1/2 лимона.
20 раковъ.
1/2 ф. жаренной телятины.
2 яйца, перца, соли.
Мушкатнаго орѣха.
Всего 1/4 ф. масла.

На соусъ.
1 стак. сливокъ.
1/2 стакана муки.
Ложку масла или 1/8 ф.

530) **Артишоки въ малагѣ.** Очистить артишоки отъ листьевъ, какъ сказ. въ примѣчаніи, положить на часъ въ холодную воду. Разъ вскипятить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахару, кипятить до готовности, подливая понемногу крѣпкаго бульона, выложить на блюдо, подавать, обливъ процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: 20 артишокъ, 1/4 ф. сливочнаго масла, 2 стак. крѣпкаго бульона.
4—5 кусковъ сахара.
1/2 бутылки малаги.

Баклажаны.

Примѣчаніе. Если подаются въ сыромъ видѣ, то отъ кожицы не очищаются. Если фаршируются, то кожица срѣзается только съ обѣихъ концовъ, которые тотчасъ же натираются солью, затѣмъ машинкой выдалбливается насквозь вся середина или вынимается костяною ложечкою, натирается внутри солью и потомъ промывается.

Если баклажаны подаются ломтиками, то сердцевина не вынимается.

Разрѣзываются баклажаны всегда вдоль вмѣстѣ съ кожицей. Каждый ломтикъ натирается солью и затѣмъ промывается.

531) **Икра изъ баклажанъ къ завтраку.** Икрою баклажанъ называется ихъ сердцевина. Испечь баклажаны до черна и до мягкости, снять прочь всю черную кожицу до самой мякоти, которую положить на тарелку, изрубить какъ можно мельче, посолить, посыпать перцомъ, подлить побольше прованскаго масла и кто любитъ, немного уксусу.

532) **Соусъ изъ баклажанъ.** Очистить отъ кожицы, нарѣзать кружками или ломтями, положить корни сельдерея, петрушки, моркови, налить водою, посолить, подъ крышкою тушить до готовности, положить скоромнаго, прованскаго или горчичнаго масла, подавать горячимъ.

533) **Баклажаны фаршированные.** Не очищая отъ кожицы, срѣзать ее только съ двухъ концовъ, натирая ихъ солью. Выдолбить сердцевину, натереть внутренность тотчасъ солью, тщательно промыть, осушить на салфеткѣ, приготовить фаршъ изъ курицы, наполнить имъ каждый баклажанъ, обровнять, сгладить, сложить на растопленное масло, поставить подъ крышкою въ умѣренно — горячую печь. Когда будутъ готовы, переложить на блюдо, причемъ каждый баклажанъ можно разрѣзать тогда вдоль пополамъ, самымъ острымъ ножомъ.

Въ кастрюльку же, въ которой жарились баклажаны, влить бѣлаго соуса, приготовленнаго изъмуки, масла и бульона, вскипятить, процѣдить, облить баклажаны.

Выдать: 6—9 баклажанъ.
1/8 ф. масла.

На фаршъ изъ курицы № 227, 228.

534) **Баклажаны подъ бешемелемъ.** Очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать вдоль пополамъ, вынуть сѣмена, разъ вскипятить въ водѣ. Переложить на намазанный масломъ сотейникъ, облить бешемелемъ изъ сметаны № 433, посыпать тертымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печь, подрумянить.

Подать въ томъ же сотейникѣ. Можно отдѣльно подать въ сотейникѣ подливку изъ бульона, муки и масла, вскипяченныхъ съ зеленью.

535) **Баклажаны маринованные.** Надрѣзать вдоль до конца, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, сложить какъ бы цѣльные, положить подъ прессъ на 2—3 часа. Мелко изрубленный чеснокъ, морковь, свѣжій, зеленый еще перецъ обдать кипяткомъ, нафаршировать баклажаны, перевязать вѣтками селлерея, чтобы не выпала начинка, сложить въ банку или кадушку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, № 3574.

536) **Баклажаны по турецки.** Вымыть, разрѣзать вдоль ломтиками, поджарить каждый ломоть въ прованскомъ маслѣ. Очищенные морковь, пастернакъ, помидоры мелко нарѣзать, поджарить также въ прованскомъ маслѣ, посолить, посыпать перцомъ, перемѣшать, смазать этимъ каждый ломтикъ, сложить ихъ такъ, чтобы образовались баклажаны какъ бы цѣльные, переложить ихъ въ сотейникъ, облить томатомъ, запечь.

в) Капуста кочанная, свѣжая.

Примѣчаніе. Она подается въ бульонѣ; изъ нея приготовляютъ лѣнивыя щи, масседуанъ, фаршъ для пироговъ и пирожковъ, салатъ, соусъ. Подается иногда цѣльнымъ разварнымъ кочаномъ или фаршированнымъ, вареною и поджаренною. Въ нее для вкуса кладутъ укропъ, тминъ, укропныя сѣмяна.

Передъ употребленіемъ надо каждый кочанъ очистить отъ верхнихъ, зеленыхъ, испортившихся листьевъ, вырѣзать кочерыжки, обмыть холодною водою.

Молодую капусту т. е. до Сентября, когда въ ней еще бываетъ горечь, надо опускать въ соленый кипятокъ и дать разъ вскипѣть, съ Сентября же можно и не опускать въ кипятокъ, а класть ее прямо въ бульонъ и въ немъ варить. Если предназначается въ супъ или во щи, то кочанъ разрѣзать на нѣсколько частей, вырѣзать кочерыжки, вымыть, опустить въ соленый кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть

на дурхшлагъ. Когда вода стечетъ, доваривать въ общемъ бульонѣ, но въ отдѣльной кастрюлькѣ. Остерегаться, чтобы капуста не перепрѣла, потому что получаетъ тогда непріятный вкусъ.

537) **Капуста для начинки пироговъ.** Если капуста назначается для пирога и пирожковъ, то разобрать всѣ листья, перемыть ихъ на рѣшетѣ, дать стечь водѣ, переложить въ деревянную чашку, мелко изрубить, посолить: черезъ 10 минутъ выжать, положить на дурхшлакъ, обдать кипяткомъ, перелить холодною водою. Когда она стечетъ, переложить на сковороду или въ кастрюльку со свѣжимъ чухонскимъ масломъ, постоянно мѣшать, чтобы прожарилась, но отнюдь не подрумянилась, слегка остудить, посолить, положить чуть чуть перцу, рубленныхъ яицъ, укропа, размѣшать, чтобы совершенно остыло, положить на раскатанное тѣсто и т. д.

538) **Фаршированная капуста.** (на 6 человѣкъ). Два небольшихъ кочна капусты, вѣсомъ всего по 1½ фунта, безъ кочерыжекъ, очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на четыре части, опустить въ соленую, кипящую воду на четверть часа, вскипятить раза два, откинуть на рѣшето, выжать осторожно въ рукахъ. 1 фунтъ мягкой говядины, ½ фунта почечнаго жира мелко изрубить, положить одну чайную ложечку соли, 5 зеренъ простаго и 5 зеренъ англійскаго толченаго перца, одну мелко изрубленную, испеченную луковицу, влить съ ¾ стак. холодной воды, размѣшать, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и слегка перевязывая нитками. Взять кастрюлю, положить на дно полложки масла, затѣмъ сырые мелко нашинкованные: морковь, петрушку, селлерей, картофель, 3 зерна англійскаго и три зерна простаго перца, ½ лавроваго листа, потомъ рядъ фаршированной капусты, потомъ опять рядъ вышепоименованныхъ кореньевъ и перца съ лавровымъ листомъ, пучокъ укропу, потомъ опять рядъ капусты, залить жиденькимъ бульономъ, чтобы лишь покрыло, накрыть крышкой, тушить часъ на не большомъ огнѣ. Когда капуста сдѣлается мягкою, поджарить ½ ложки масла съ полною ложкою муки развести бульономъ, въ которомъ варилась капуста, прокипятить. Капусту переложить на блюдо, огарнировать тушившимися кореньями, облить соусомъ.

Выдать: 1 фунтъ говядины.	3 фун. кочанъ капусты.
½ фунта почечнаго жира.	2 моркови, 2 петрушки.
2 ложки масла, т. е. ¼ ф.	1 селлерей, 4 штуки картофеля.
По 5 зеренъ англ. и прост. перца.	Одну большую луковицу.
Пучокъ укропа.	Стакановъ шесть легкаго бульона.

539) **Цѣльный фаршированный кочанъ капусты.** Приготовить вышепоименованный фаршъ, въ томъ же самомъ количествѣ; кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ испортившихся листьевъ, срѣзать, но не вырѣзать кочерыжки, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить разъ другой, вынуть. Разобрать листы не отламывая ихъ. Смазать каждый листъ тонкимъ слоемъ фарша, сжать листы, перевязать кочанъ ниткою. Положить въ кастрюлю, облить ¼ фун. масла, ½ стак. бульона, накрыть крышкою, обжарить его въ духовой печи. Поставить на плиту, подлить еще съ ½ стакана бульона и сметаны, накрыть крышкою, тушить, поливая тѣмъ же соусомъ и перевертывая кочанъ, какъ можно чаще. Когда капусту и фаршъ легко будетъ проколоть иглою, тогда переложить ее на блюдо, снять нитки и облить процѣженнымъ и посоленымъ соусомъ.

Это кушанье жарится и тушится не менѣе 1½ часа.

540) **Свѣжая бѣлая капуста съ масломъ и сухарями.** Одинъ кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать на 6—8 частей, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, слегка отжать капусту, положить ровненько на дно кастрюли, налить хорошаго бульона, прибавить немного

листьевъ петрушки, 1 луковицу, накрыть крышкой, варить до мягкости, но чтобы не разварилась. Подавая эту капусту безъ соуса можно облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями № 442.

Или кочанъ свѣжей капусты очистить отъ нижнихъ листьевъ, надрѣзать на четыре части, крестъ на крестъ, но не до самаго конца, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, чтобы капуста сдѣлалась вполнѣ мягкою, переложить цѣльнымъ кочаномъ на блюдо, облить румянымъ масломъ съ сухарями № 442.

Или подправить бульонъ, въ которомъ варилась капуста, ложкою масла и полложкою муки, прокипятить, потряхивая кастрюлю, выложить на глубокое блюдо, подавать съ сосисками, ветчиной, говядиной.

Или капусту, сваренную такимъ образомъ, облить соусомъ со сливками № 315.

541) **Пудингъ изъ фаршированной капусты.** Взять 1—2 кочна капусты, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый на 2 части, опустить въ соленый кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, вырѣзать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцомъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, 1 морковь, 2 луковицы, нашпикованныя 4 гвоздиками, налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ сложить капусту на рѣшето, чтобы стекъ бульонъ, сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая фаршемъ и посыпая мушкатнымъ орѣхомъ; влить ложки 2 бульона, наложить легкій прессъ и поставить въ кипящую воду на паръ; выложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

Фаршъ слѣдующій: очистить молодую курицу или взять $1^1/_2$ фунта телятины или говядины, мелко изрубить мясо, истолочь въ ступкѣ, положить туда намоченную въ молокѣ и выжатую французскую булку, соли, перца, мушкатнаго орѣха, ложку масла, протолочь еще разъ, протереть сквозь сито; если будетъ слишкомъ густо; прибавить сливокъ или бульона.

542) **Фаршированная капуста по-литовски.** Два небольшіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на 4 части, опустить въ кипятокъ соленой воды на $^1/_4$ часа, откинуть на рѣшето, выжать капусту осторожно въ рукахъ; $^3/_4$ фунта говядины, $^3/_4$ фунта почечнаго жира изрубить очень мелко, положить соли, простаго и англійскаго толченаго перца, 2 ложки мелко изрубленнаго луку, истолочь все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткою. Приготовленную такимъ образомъ капусту, положить въ кастрюлю, налить водою или бульономъ, немного посолить и варить, пока фаршъ не уварится; $^1/_2$ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, мѣшая на плитѣ, развести 3 стаканами бульона или воды, въ которой варилась капуста, вскипятить, процѣдить, облить этимъ капусту, дать еще разъ вскипѣть; подавая снять нитки.

Выдать: 2 кочна капусты, $^3/_4$ ф. говядины. $^3/_4$ фун. почечнаго жира. 1 ложку муки. 5 зер. простаго и 10 англійск. перца. 1 луковицу, $^1/_2$ ложки масла, соли.

543) **Фаршированная капуста по французски.** 3 — 4 маленькіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ капусты пополамъ, опустить въ соленый кипятокъ; когда раза два вскипятъ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, вырѣзать сердцевину, листья переложить фаршемъ, сложить каждую половину въ видѣ продолговатаго кочна, обвязать ниткою, сложить въ кастрюлю, намазанную $^1/_2$ ложкою масла, наверхъ также положить нѣсколько кусочковъ масла, поставить на уголья, закрыть крышкою, на которую насыпать горячихъ угольковъ, пусть слегка подрумянится.

Фаршъ слѣдующій: изрубить кусокъ жаркаго телятины, смѣшать съ отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ложку изрублен-

наго говяжьяго жира, 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, 3/4 стакана сметаны, 1 желтокъ, 1 яйцо, 1 ложку раковаго масла, мушкатнаго орѣха, посолить, смѣшать хорошенько.

Выдать: 3—4 мал. кочна капусты.
Ложку масла.
На фаршъ:
Телятины съ фунтъ,
20—30 раковъ.
1 ложку говяжьяго жира.
1/2 французскаго бѣлаго хлѣба.
3/4 стакана сметаны, 3 яйца.
1 ложку раковаго масла.
Мушкатнаго орѣха, соли.

544) **Капустныя кочерыжки.** Изъ нихъ приготовляютъ слѣдующее кушанье: очистить, нарѣзать кусочками въ родѣ спаржи, сложить въ кастрюлю, посолить, посыпать немножко сахаромъ, залить кипяткомъ, вскипятить ихъ до мягкости, переложить дурхшлаговою ложкою на блюдо, облить масломъ съ поджаренными сухарями, подавать къ котлетамъ.

545) **Фаршированная капуста по-русски.** Взять хорошій кочанъ капусты, зеленые листья отбросить, а середину выдолбить; этотъ кочанъ положить въ муравленый горшокъ, вынутую капусту всю разрѣзать на маленькіе кусочки, перемѣшать съ истолченными сухарями, всыпать ее сколько взойдетъ въ выдолбленый кочанъ, а остальною капустою обложить кругомъ кочанъ и осыпать сухарями, которые должны быть сдобные. Сверху положить масла маленькими кусочками, а потомъ все облить сливками, можно тоже посыпать сверху пармезаномъ, накрыть крышкою, вставить въ печь.

Выдать: Большой кочанъ капусты.
2 ст. сдобныхъ толчен. сухарей.
1/4 фунта масла.
Сливокъ 3 стакана.

546) **Капуста съ молочнымъ соусомъ.** Нашинковать свѣжую капусту, обдать кипяткомъ, переложить въ кипящее молоко, варить пока не сдѣлается мягкою, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо, облить сливками такъ, чтобы капуста смокла, осыпать сухарями, можно прибавить сыру пармезану или голландскаго, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 2 кочна капусты, (3 фун.).
1 1/2 бутылки молока.
1—2 стакана сливокъ.
3—4 сухаря, ложку сыра.

547) **Голубцы.** Взять кочанъ капусты въ 1 1/2 ф. безъ кочерыжки, опустить въ кипящую, соленую воду, дать разъ—другой вскипѣть. Вынуть, разобрать по листочкамъ. Положить на середину каждаго листа кусочекъ фарша, завернуть края, свернуть трубочкой. Обвалять въ мукѣ, уложить по плотнѣе другъ къ другу завернутою стороною, на глубокую сковороду, но лучше на сотейникъ, полить масломъ, тушить подъ крышкою, подливая бульона. Когда зарумянятся, облить сметаной, разъ вскипятить. Фаршъ же слѣдующій: 1 1/2 ф. мягкой говядины отъ костреца приготовить, какъ для котлетъ, положивъ почечнаго жира, кусокъ льда или 1/2 стак. холодной воды, но лучше жирнаго бульона, посолить, посыпать перцемъ, положить печеную или сырую натертую луковицу, размѣшать.

Иногда голубцы эти можно облить томатомъ, смѣшаннымъ съ ложкою сметаны, запечь. Если фаршъ приготовляется изъ разварной говядины, то можно прибавить отварнаго, разсыпчатаго риса.

Выдать: 1 1/2 фунтовый кочанъ безъ кочерыжки.
1 стак. муки.
1/4 стак. растоплен. масла.
(Ложки 2 томата и ложку сметаны).
Или 3/4—1 ст. сметаны безъ томата.
На фаршъ:
1 1/2 ф. мякоти.
3/4 ф. почечнаго жира.
1 луковицу.
Соли 2 1/2 ложечки ровно съ краями.
5 зер. прост. и 5 зер. англ. перца.
Кусокъ льда или 1/2 стак. холодной воды или бульона.
1/2 стак. риса.

Фаршъ для голубцовъ обертываютъ, въ южныхъ губерніяхъ, въ листья салата—латукъ, въ крупные листья щавеля или крапивы, беря ихъ по нѣсколько листочковъ заразъ.

Но прежде чѣмъ ими завернуть фаршъ, надо ихъ обдать кипяткомъ, отъ котораго они съежатся, а затѣмъ опустить въ холодную воду, отъ которой они расправятся.

г) Кислая капуста.

Примѣчаніе. Самою здоровою пищею признается шинкованная, кислая капуста, какъ содержащая много молочной кислоты, для всѣхъ очень здоровой. Варить ее надо всегда въ каменной или эмальированной кастрюлькѣ. Надо сперва отжать; если слишкомъ кисла, то перемыть въ водѣ и выжать. Никакого кушанья изъ кислой капусты не оставлять въ мѣдной кастрюлькѣ, легко отравиться.

548) **Кислая, тушоная капуста къ сосискамъ и пр.** Взять 2 ф. т. е. 4 стакана кислой, шинкованной капусты; выжимая слить сокъ въ отдѣльную кастрюлечку и вскипятить. Капусту же, обдать, мѣшая на рѣшетѣ, кипяткомъ. Когда вода стечетъ, переложить, на раскаленное въ сотейникѣ, масло съ $^1/_4$ ф. поджарить до красна, положить 1 ф. кисло-сладкихъ, очищенныхъ только отъ сердцевины, мелко нарѣзанныхъ яблокъ, залить бульономъ, чтобы едва покрыло; мѣшая тушить подъ крышкою до готовности. Не класть ни лука, ни перца, ни лавроваго листа. Если понадобится, подлить вскипяченаго капустнаго сока, или сокъ изъ крыжовника, или яблочной сои, положить сахару, размѣшать, потушить, подавать къ жаренымъ сосискамъ, къ уткѣ и гусю.

Выдать: 2 ф. кислой капусты.
1 ф. яблокъ, т. е. 2—4. шт.
$^1/_4$ ф. масла.
(Сахару, яблочную сою, сокъ изъ крыжовника).

549) **Селянка изъ кислой капусты съ рыбою, подаваемая въ сотейникѣ.** Одну луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 4-хъ ложкахъ масла, положить четыре стакана кислой шинкованной капусты, сполоснувъ ее въ водѣ и выжавъ, размѣшать, накрыть крышкою. Немного погодя положить 2—3 очищенныя, мелко нарѣзанныя, кислыя яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить ложкою муки, размѣшать, переложить въ каменный или металлическій, плоскій сотейникъ, кладя рядъ капусты, рядъ испеченной или поджаренной рыбы: щуки, сига, судака, осетрины, бареной лососины или проч. рыбы фунта полтора, посыпать немного перцомъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты. Украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, маринованными грибками, облить соусомъ изъ подъ печеной рыбы, подрумянить въ печи, подать въ томъ же самомъ сотейникѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

550) **Селянка изъ кислой капусты съ мясомъ.** Взять 3 фунта кислой капусты, перемыть въ двухъ холодныхъ водахъ, если очень кисла, то и въ двухъ горячихъ, выжать; изрубить большую луковицу, поджарить съ 2—3 ложками масла, положить капусту, поджарить мѣшая и подливая понемногу 3 стак. отвара, отъ 6-ти сушеныхъ грибовъ. Когда капуста сдѣлается совершенно мягкою, приблизительно черезъ полтора часа, положить мелко нарѣзанной, 1 фунтъ жареной, готовой ветчины или одинъ фунтъ жареной свинины или положить того и другого, $^1/_4$ фунта колбасы и дичи оставшейся отъ обѣда и вообще всякаго холоднаго мяса, чтобы всего было полтора фунта; положить перца, лавроваго листа и соли, тушить подъ крышкою полчаса. Ложку масла поджарить съ $^1/_2$ ложкою муки, смѣшать съ капустою и мясомъ, потушить еще съ 10 минутъ, переложить въ сотейникъ, поставить въ духовую печь, на $^1/_2$ часа, чтобы сверху подрумянилось; подать на столъ въ сотейникѣ.

Выдать: 3 фунта кислой капусты.
1 луковицу.
1—2 ложки масла.
6 сушеныхъ грибовъ.
Ложку масла.
1 ф. жареной готовой ветчины или жаренной свинины.
1/4 ф. колбасы, дичи, лавроваго листа, соли, 1/2 ложки муки.
По 5 зеренъ англійскаго и прост. перца.

551) **Московская селянка на сковородѣ.** Эта селянка должна быть густая и подается, если за обѣдомъ, то передъ бульономъ, но большею частью подается къ завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 1/4 фунта масла, положить кислой, перемытой и выжатой, шинкованной капусты, фунта 1 1/2, размѣшать, накрыть крышкою, тушить до готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, осыпать 1/2 ложкою муки, размѣшать; потомъ переложить капусту на сковородку, кладя рядъ капусты, рядъ разнаго сорта жаренаго мяса, мелкими кусочками нарѣзаннаго, какъ-то: говядины, телятины, ветчины, курицы, разной дичи и пр., наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибками, кто хочетъ, трюфелями, сосисками, облить соусомъ изъ подъ жаркаго, поставить въ печь, заколеровать; подавать на той же самой сковородкѣ.

Выдать: 1 1/2—2 ф. капусты.
1/4 ф. масла, 1/2 ложки муки.
1 1/2—2 ф. разнаго мяса.
1 луковицу, 2 огурца.
10 корнишоновъ. 10 оливокъ.
10 маринован. грибковъ, 1—3 шт. трюфеля.

Вмѣсто кислой капусты можно употребить свѣжую, въ такомъ случаѣ нашинковать ее, опустить въ кипятокъ, когда закипитъ, вынуть дуршлаговою ложкою, положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить 2—3 мелко нашинкованныя кислыя яблока, посолить, тушить до готовности.

552) **Кислая капуста съ грибами и сметаною.** Сварить сушеныхъ грибовъ, этимъ грибнымъ бульономъ залить 4 стакана кислой и обваренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, варить; влить 1 стаканъ сметаны и наконецъ положить муку, поджаренную въ маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ, прокипятить подъ крышкою до готовности.

Выдать: 4 стак., т. е. 2 ф. кисл. капусты.
5—6 сушеныхъ грибовъ.
1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла.
1 ложку муки, соли.

553) **Тушоная капуста по-литовски.** 1 ф. шпика, 1 фунтъ сырой говядины нарѣзать и то и другое маленькими кусочками, поджарить до красна въ кастрюлѣ, мѣшая лопаткою, положить 3 мелко изрубленныя луковицы, поджарить, положить кислой или свѣжей, шинкованной, обваренной капусты, соли, подлить 1 1/2 стакана бульона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Когда будетъ готова, всыпать простаго перца; эта капуста должна быть красноватаго цвѣта. Если капуста свѣжая, то положить 10 кислыхъ маленькихъ яблокъ, мелко ихъ нарѣзавъ, сложить въ кастрюлю, къ капустѣ, почти уже готовой и тушить до мягкости.

Выдать: Кочна 2 свѣжей капусты, или 2 фун., т. е. стак. 4 кислой.
1 ф. шпика, 1 ф. говядины.
3 луковицы, простаго перца.

(10 небольшихъ кислыхъ яблокъ).

Огарнировать жареными сосисками.

554) **Соусъ изъ капусты съ икрой.** Взять 3 фунта кислой шинкованной капусты, сварить, смочивъ только водой на столько, чтобы не пригорѣла; когда будетъ готова, выложить на рѣшето, чтобы стекла вода; тогда взять 1/2 фунта чухонскаго масла, прожарить его на сковородѣ, смѣшать съ капустою, прожарить вмѣстѣ; вынутую изъ свѣжей рыбы икру, обдать соленой водой, растереть мелко, смѣшать съ капустой и дать ей еще прокипѣть на огнѣ; капуста отъ икры получитъ отличный вкусъ, можно ее подавать съ котлетами, съ сосисками и съ

жареной рыбой; въ постъ можно вмѣсто чухонскаго масла, положить прованское, икры же должно класть столько, чтобы вся капуста была какъ бы макомъ посыпана.

Выдать: 1/2 стак. икры, 1/2 фунта масла. | 3 фунта шинкованной капусты.

д) Цвѣтная капуста, итальянская или сафой, брюссельская, красная.

Примѣчаніе. Цвѣтная капуста кладется въ супъ, подается отдѣльно съ масломъ и сухарями, съ голландскимъ соусомъ, съ сабаіономъ, маринуется и пр.

Общія правила: очистить отъ листочковъ, отрѣзать кочерыжки, мочить въ соленой, холодной водѣ часа два, чтобы вышли червячки, но это въ такомъ только случаѣ, если капуста подается цѣльнымъ кочешкомъ. Если же она разбирается на части, какъ напр. въ супъ, то нѣтъ надобности ее опускать въ соленую воду, такъ какъ червячки будутъ и безъ того видны. За полчаса до отпуска опустить въ большое количество соленаго кипятка, положивъ на каждые три стакана воды по чайной ложечки соли безъ верха, по кусочку сахара, по 1/4 ложечки соды и по 1/2 ложки масла, варить до готовности на легкомъ огнѣ, минутъ 15. Вынимать осторожно дурхшлаковою ложкою на блюдо, покрытое салфеткою, тотчасъ подавать съ приготовленнымъ заранѣе масломъ, соусомъ и пр.

Чѣмъ кочны крупнѣе и бѣлѣе, тѣмъ они лучше, а чтобы они не разломались, лучше всего опускать ихъ въ кипятокъ въ металлическихъ сѣткахъ, или въ дурхшлакѣ съ ушками или даже въ ситѣ, съ боку котораго просверлить по двѣ дырочки, вдѣть тесемочки, связать ихъ длинными петлями, продѣть сквозь нихъ палочку, которую положить на края широкаго котелка съ кипяткомъ. Сварить такимъ образомъ капусту въ опущенномъ ситѣ и съ нимъ же вынуть, дать стечь водѣ и затѣмъ уже осторожно переложить дурхшлаковою ложкою на блюдо, покрытое сложенною салфеткою, красиво уложить горкою, стеблями внизъ; осыпать слегка мелко истолченными сухарями. Но гораздо красивѣе, раздѣлить ее на частички, сварить какъ сказ. выше и подавая, уложить на слафетку въ видѣ одной большой круглой шапки.

555) Цвѣтная капуста для бульона. См. № 260.

556) Цвѣтная капуста подъ разными соусами.

Сварить ее, какъ сказано въ примѣчаніи, съ тою только разницею, что надо ее въ соленомъ кипяткѣ сварить до мягкости, вынуть дуршлаковою ложкою на блюдо.

Выдать: 2—6 головокъ цвѣти. капусты, т. е. 3 фунта.
Соли 1 1/2 ложечки.
3/4 ложки масла.
Соды 3/4 ложечки.
3 куска сахара.

Подать отдѣльно слѣдующія соуса:
Польскій соусъ № 442.
Или сабаіонъ № 490.
Или бѣлый соусъ № 445.
Или соусъ № 444.
Или соусъ съ ромомъ № 494.
Или голландскій соусъ № 467.

557) Цвѣтная капуста съ бешемелемъ.

Сварить, какъ сказано въ примѣчаніи, нарѣзавъ частичками, сложить въ сотейникъ, покрыть бешемелемъ, осыпать пармезаномъ, слегка скропить масломъ, дать слегка зарумяниться въ духовой печи; тотчасъ подавать.

Выдать: 3 ф. цвѣтной капусты
3/4 ложки масла.
3/4 ложечки соды.
1 1/2 ложечки соли.

На бешемель:
1—2 ложки пармезана.
Ложку масла, 1/2 стак. муки.
1 1/2 стак. молока или сливокъ

558) Капуста итальянская или сафой.

Обрѣзать верхніе листья, разрѣзать кочанъ на 4 части, сполоснуть, опустить въ кипятокъ соленой воды, пусть разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето. Положить на дно кастрюли нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ шпика, наверхъ капусту, налить бульономъ съ 1 ложкою масла, варить до мягкости; 1/2 ложки масла поджарить съ 1 ложкою муки, развести бульо-

номъ, прокипятить; разбить 2 желтка, развести горячимъ соусомъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, облить на блюдѣ капусту.

Выдать: Кочана 4 сафоя, 1/8 ф. шпика. 1½ ложки масла. | 1 ложку муки. (2 желтка), соли.

559) **Капуста сафой др. ман.** Капусту разрѣзать на части, очистить и вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, какъ только что сказано въ № 558. Налить немного бульономъ, положить 1 луковицу, приправить 1/2 ложкою муки съ ложкою масла, сварить до мягкости, всыпать немного мушк. орѣху.—Варить ее такимъ образомъ хорошо съ уткою, которую, сваривъ, положить на середину блюда, огарнировать капустой.

560) **Капуста сафой третьимъ ман.** 4—8 шт. капусты отварить въ соленой водѣ, разрѣзать каждую на 4 части, обвалять въ 2-хъ яйцахъ и 3—6 сухаряхъ, положить плотно на сотейникъ, облить 1 — 2 стаканами самой свѣжей сметаны, запечь въ духовой печи.

Брюссельская капуста.

Примѣчаніе. Кладутъ ее въ бульонъ, ею гарнируютъ говядину, въ особенности ростбифъ и подается отдѣльно съ масломъ и сухарями. Состоитъ изъ маленькихъ кочешковъ на одномъ стеблѣ; употребляются цѣльными. Съ каждой головки снимаются только испорченные листья и немного обравниваются кочерышки. Ихъ надо тщательно перемывать, чтобы не оставалось внутри ихъ песку; держать въ холодной водѣ до употребленія. Подаваемую въ бульонѣ, опускать за полчаса до отпуска, въ посоленую, кипящую воду, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, доварить въ общемъ бульонѣ, но въ отдѣльной кастрюлечкѣ.

561) **Брюссельская капуста съ польскимъ соусомъ.** Очистивъ какъ сказ. въ примѣч., по 2 кочешка на человѣка, опустить, за 15 — 20 минутъ до отпуска, въ посоленый кипятокъ, сварить до готовности, откинуть на рѣшето, огарнировать мясное блюдо, обливъ подрумяненымъ масломъ съ сухарями № 442.

Красная, кочанная капуста.

Примѣчаніе. Ее надо очистить отъ верхнихъ, попортившихся листьевъ, срѣзать кочерыжку, обмыть въ холодной водѣ. Ее шинкуютъ на салатъ и изъ нея приготовляютъ слѣд. соусъ:

562) **Соусъ изъ красной, кочанной капусты.** 2 маленькіе кочна капусты, вѣсомъ всего въ 3 ф. нашинковать; 1 луковицу, 1 петрушку, 1 селлерей мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, налить бульономъ, варить подъ крышкою. Когда будетъ мягка, влить ложки 2 — 3 уксуса, положить толченой гвоздики, ложку сахара, 1/2 чайной ложки англійскаго перца, ложку муки, смѣшать, варить до готовности. Подавать съ жареными сосисками и жареными битыми ломтиками мяса; нѣкоторые вливаютъ въ эту капусту краснаго вина и съ нимъ тушатъ капусту.

Выдать: 2 кочна капусты, 1 луковицу. 1 ложку масла, уксусу 2—3 ложки. 1 ложку муки, англійск. перца. | 3—4 гвоздики, 1 селлерей. 1 петрушку, 1 ложку сахара. (съ 1/2 стакана краснаго вина).

е) Каштаны.

Примѣчаніе: Ихъ пекутъ, варятъ и приготовляютъ изъ нихъ пюре, фаршируютъ индѣйки и пр.

563) **Каштаны печеные.** Срѣзать кончикъ каждаго каштана, чтобы при печеніи не полопались, положить въ духовую печь, приблизительно на 15 минутъ, подать въ салфеткѣ, ѣсть со сливочнымъ масломъ, вычищая каштаны отъ скорлупы.

564) **Каштаны вареные.** 2 фунта каштановъ налить холодной водой, когда закипитъ, варить не менѣе 1/4 часа. Попробовать одинъ—другой, если мягки, слить воду, накрыть крышкою, держать пять минутъ на краю плиты, подать въ салфеткѣ, какъ самостоятельное кушанье. Отдѣльно сливочное масло.

Подобно вареными, но не протертыми каштанами фаршируется сырая индѣйка и вмѣстѣ съ нею жарится.

565) **Пюре изъ каштановъ.** 1/2 ф. сваренныхъ каштановъ очистить отъ скорлупокъ, залить двумя стаканами молока съ ложкою масла, всыпать чайную ложечку сахара и чуть чуть соли, тушить подъ крышкою, пока не разварятся. Горячими протереть сквозь сито вмѣстѣ съ соусомъ, развести 1/2 стаканомъ густыхъ сливокъ, прибавить еще 1/8 ф. сливочнаго масла, вскипятить. Подавать съ жареною говядиною и индѣйкою.

Выдать: 1/2 фун. каштановъ.
1/4 ф. масла, соли.
1/2 стак. густыхъ сливокъ.
2 стакана молока, сахара.

Такъ вареные и протертые каштаны подаются на блюдѣ съ отдѣльною, молочною подливкою съ желтками и ванилью № 488.

Это самое пюре можно развести пожиже молокомъ или сливками и облить имъ разварную индѣйку или курицу.

566) **Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ.** Каштаны очистить, обварить, снять кожицу, сложить въ кастрюлю, положить туда же 1/8 фун. масла сливочнаго, соли, 1 стаканъ бульона, 1/2 стакана краснаго вина, 1/8 фунта сахара, немного сухаго бульона, варить, пока каштаны не сдѣлаются красными. Сдѣлать на блюдѣ рамку изъ тѣста: 1/2 фунта муки и 2 яйца безъ воды мѣсить, пока не сдѣлается тѣсто густо, раскатать какъ можно тоньше, обрѣзать съ обѣихъ сторонъ ровно ножомъ, съ одной стороны вырѣзать ножомъ зубчики, а другую обмазать желткомъ, обложить блюдо, приклеить ко дну, чтобы было крѣпко; вставить въ духовую печь на 5 минутъ, чтобы подсохло. Переложить на блюдо каштаны облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ варились.

Такъ приготовленные каштаны можно подавать къ жареной говядинѣ, въ такомъ случаѣ взять половину назначенной пропорціи.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ.
1/8 фун. сливочнаго масла.
1/2 стак. краснаго вина.
Куска 3 сахара.
1/16 фунта сухаго бульона.
На тѣсто:
1/2 фунта муки, т. е. 1 1/2 стакана.
2 яйца.

567) **Пудингъ изъ каштановъ.** 2 стакана очищенныхъ каштановъ разварить въ 1/2 бутылкѣ сливокъ или молока, протереть сквозь сито, взять этого пюре 2 стакана, развести остальными сливками, положить 1/2 стак. сахара, проварить на плитѣ; 1/8 ф. масла растереть съ 3/4 стак. муки, положить въ пюре, опять прокипятить, остудить, вбить 5 желтковъ, а потомъ положить пѣну изъ 5 или 10 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь или варить на парѣ около 3/4 часа. Подавая выложить на блюдо, облить соусомъ изъ краснаго вина № 482, или сабаіономъ № 490 или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: 1 бутылку сливокъ или молока
1/2 стак. сахара, 3/4 стак. муки.
Около 1 ф. каштановъ, 5 яицъ.
1 1/2 ложки масла, 2 сухаря.

На соусъ.

568) **Пудингъ изъ каштановъ другимъ манеромъ.** Сварить 1 ф. каштановъ, откинуть на сито, вычистить отъ скорлупы, протереть сквозь сито положить мелкаго сахару, растереть, протереть сквозь рѣшето, чтобы протерлось

червячками прямо на блюдо. Середину оставить пустую, наполнить ее передъ самымъ отпускомъ сбитыми сливками съ сахаромъ и ванилью.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ. | Ванили 1/2 вершка.
3/4 или 1 1/2 ст. густыхъ сливокъ. | Стаканъ мелкаго сахара.

ж) Крапива.

569) Изъ молодой крапивы приготовляютъ щи и соусъ. Соусъ приготовляется точно также, какъ и шпинатъ см. № 585, только ее не надо протирать сквозь сито, а мелко изрубить. Подавая, ее осыпаютъ на блюдѣ мелко изрубленными яйцами. Чѣмъ крапива моложе, тѣмъ вкуснѣе.

з) Кукуруза.

570) **Кукуруза съ масломъ.** Очистить молодую кукурузу отъ листьевъ и волоконъ, вымыть въ холодной водѣ. За часъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, сварить подъ крышкою до мягкости. Вынуть на горячую салфетку, подавая прикрыть такою же. Подать отдѣльно сливочное масло.

і) Огурцы свѣжіе.

Примѣчаніе. Изъ нихъ приготовляютъ супъ, соусъ, салатъ, кладутся въ окрошку, въ ботвинью и пр. Ихъ солятъ, изъ нихъ приготовляютъ огуречную воду.

571) **Огурцы тушоные къ жаркому баранинѣ или говядинѣ.** 6—10 свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками въ длину, если свѣжіе—посолить, оставить такъ на 1/2 часа.—1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать съ огурцами, жарить, пока не сдѣлаются мягкими; всыпать потомъ 1/2 ложки муки, еще поджарить, влить одинъ стаканъ бульона, можно прибавить съ 1/2 стакана сметаны, вскипятить; подавать съ говядиной или бараниной.

Выдать: 6—10 штукъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ. | 1 луковицу.
1 ф. теляч. голяшки для бульона. | 1/2 ложки муки.
(1/2 стак. сметаны).

572) **Свѣжіе огурцы поджареные со сметаною.** Обдать кипяткомъ, накрыть крышкой, дать немного постоять, очистить отъ кожицы, срѣзать съ одной стороны, осторожно вынуть сѣмячки, оставивъ только толстыя стѣнки, смазать въ серединѣ солью. Приготовить мясо, срубивъ его какъ для котлетъ съ перцомъ, но безъ лука и безъ булки, перемѣшать рубленное мясо съ отварнымъ разсыпчатымъ суховатымъ рисомъ, начинить огурцы, хорошенько поджарить ихъ на сковородѣ со всѣхъ сторонъ. Переложить въ сотейникъ, залить стаканомъ свѣжей сметаны, поставить въ духовую печь, заколеровать.

Салатъ изъ огурцовъ см. отдѣлъ салатовъ.

Соусъ изъ огурцовъ см. № 410.

Огурцы соленые, см. II часть, №№ отъ 3953 до 3974.

к) Помидоры или томатъ.

Примѣчаніе. Изъ нихъ приготовляется супъ пюре, кладутся въ борщъ, въ свѣжія щи, въ подливку, въ макароны и пр. Куда-бы ни употреблялись, ихъ надо предварительно вымыть, не очищая отъ кожицы, разрѣзать каждый пополамъ, вынуть зернышки, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкой, сварить до мягкости въ собственномъ соку, протереть и т. д. смотря по назначенію. На супъ пюре изъ помидоровъ надо брать 6 шт.; въ борщъ или щи 2 штуки; для подливки одну штуку.

573) **Соусъ или пюре изъ свѣжихъ помидоровъ.** Сварить и протереть, какъ сказ. въ примѣчаніи. Взять тогда, по вѣсу 1/4 часть противъ помидоровъ, разныхъ кореньевъ и луковицу; очистивъ, мелко ихъ нашинковать, поджа-

рить на мѣдномъ сотейникѣ до мягкости, присоединить протертые помидоры, поджарить еще до темно краснаго цвѣта. Когда такимъ образомъ соусъ погустѣетъ, протереть сквозь сито. Если соусъ не достаточно будетъ густъ, а кипятить его долѣе нѣтъ времени, то подправить его чайною ложечкою муки растертой съ чайною ложечкою масла. Когда вскипятить, прибавить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать. Можно всыпать для вкуса каенскаго перца. Подавать къ разварной и жареной говядинѣ, къ жаренымъ сосискамъ и пр.

Выдать: 2 ф. помидоровъ.	(Чайную ложечку муки и чайную лож. масла).
1/2 ф. кореньевъ.	1/2 ложки сливочнаго масла.
1 луковицу.	(Каенскаго перцу).
1/2 ложки масла, т. е. 1/8 фунта.	

Точно также приготовляется соусъ и изъ консервовъ томатъ.

Помидоры фаршированные для бульона, см. № 90.

Консервы изъ помидоровъ, см. II часть, № 406.

574) **Помидоры фаршированные.** Взять 12 — 18 штукъ зрѣлыхъ, крѣпкихъ, крупныхъ помидоровъ (мороженые и незрѣлые никуда не годятся), вымыть ихъ не очищая отъ кожицы, срѣзать маленькія верхушки, вычистить чайной ложечкой, такъ какъ зерна имѣютъ горьковатый вкусъ, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

1/2 фунта говядины, 1/2 фунта почечнаго жира или 1 фунтъ телятины, изрубить или провести сквозь котлетную машинку; положить 1 мелко изрубленную, испеченную луковицу, перцу, соли, можно иногда смѣшать съ отварнымъ рисомъ, нафаршировать не очень плотно, прикрыть срѣзанными крышечками, обвязать ниточками, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, переложить въ сотейникъ, смазанный масломъ, облить ихъ масломъ, накрыть крышкою, ничего не подливая, тушить съ полчаса. Когда будутъ готовы, облить сметаною, разъ вскипятить, подавать. Если окажется много сока, такъ какъ помидоры очень сочны, то насыпать ложку очень мелко истолченной и просѣянной, срѣзанной отъ булки корки, потушить еще минутъ пять — подавать.

л) Салатъ-латукъ и пр. салаты.

Примѣчаніе. Къ салатамъ принадлежатъ: салатъ-латукъ, разсада, лебеда, рѣдьковникъ, андивинъ, эскароль, роменъ и пр. Всѣ они передъ употребленіемъ очищаются отъ испорченныхъ листьевъ, тщательно перемываются въ холодной водѣ, въ которой и оставляются до самаго приготовленія, чтобы не завяли.

575) **Соусъ изъ салата-латукъ.** Приготовляется, какъ шпинатъ № 585, подается съ тѣмъ же.

576) **Соусъ изъ разсады.** Приготовляется совершенно такъ, какъ соусъ изъ шпината и крапивы № 585 и 569. Разсаду можно мелко изрубить или протереть, кто какъ хочетъ. Подается съ тѣмъ же

577) **Соусъ изъ лебеды.** Приготовляется какъ шпинатъ № 585, подается съ тѣмъ же.

578) **Соусъ изъ рѣдьковника.** Приготовляется, какъ шпинатъ № 585, подается съ тѣмъ же.

м) Свекольникъ.

Примѣчаніе. Такъ называютъ молодые стебли отъ свеклы. Онъ употребляется весною во щи, лѣтомъ въ ботвинью и хлодникъ. Изъ него приготовляютъ соусъ. На зиму его маринуютъ.

579) **Соусъ изъ свекольника.** 3 ф. свекольника очистить отъ листьевъ и верхней кожицы, мелко изрубить, намочить въ холодную воду на одинъ часъ, выжать,

опустить въ посоленый кипятокъ минутъ на 10, сварить, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою.

Ложку масла растереть съ полложкою муки, влить стаканъ бульона, прокипятить, всыпать свекольникъ, размѣшать, вскипятить, прибавить 1/2—1 стак. сметаны или сливокъ, посолить, разъ вскипятить. Подать съ разварною говядиною.

н) Тыква.

Примѣчаніе. Ее подаютъ жареною и запеченою. Приготовляютъ изъ нея также кашу.

Разрѣзать на двѣ части, всю внутренность съ сѣмячками выбросить, срѣзать кожу.

580) **Жареная тыква.** Нарѣзать самую мякоть тонкими, ровными ломтиками посыпать солью, поджарить въ маслѣ, беря на каждый фунтъ тыквы по 1/8 фунта масла и по 1/2 чайной ложкой соли.

581) **Тыква жареная со сметаной.** Поджарить, какъ сказ. № ложку муки поджарить съ ложкою масла, влить 1 стаканъ сметаны, размѣшать, вскипятить, облить тыкву подавать.

582) **Тыква запеченая.** Нашинковать сваренную въ посоленнойводѣ тыкву, какъ лапшу, положить ее на сотейникъ пересыпая сухарями и кусочками свѣжаго масло, облить сливками съ яйцами, запечь.

Выдать: 1 1/2—2ф. тыквы. Чашку истолченныхъ сухарей. 1 стак. сливокъ. | 1 яйцо. 1/4 ф. сливочнаго масла.

583) **Тыквенная каша.** Очистить, мелко нарѣзать, опустить въ теплое молоко разварить, протереть сквозь рѣшето, положить на каждый фунтъ по 1/4 чайной ложечки соли, по 1/2 чайной ложечки сахара и по 2 чайной ложечки сливочнаго масла.

584) **Пудингъ изъ тыквы.** Отрѣзать половину тыквы средней велечины, вырѣзать середину, снять верхнюю кожицу, нарѣзать тыкву ломтиками, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкою такъ, чтобы можно было ее протереть сквозь сито, смотрѣть, чтобы не переварилась, иначе потеряетъ вкусъ, потомъ откинуть на сито, чтобы совершенно стекла вода, протереть сквозь сито такъ, чтобы массы этой была полная глубокая тарелка, всыпать въ нее толченый и просѣянный сухарь вмѣсто муки, мелкаго сахару, съ 1/4 чайной ложечки корицы, остудить, вбить 5 желтковъ, 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, сложить въ форму, вставить въ неслишкомъ горячую печь за полчаса передъ обѣдомъ; подавая выложить изъ формы.

Выдать: Тыкву. 1/4 стак. сахара. 1 ложку толченыхъ сухарей. | 5 яицъ, корицы. 1 1/2 лож. слив. масла. 1—2 сухаря.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

о) Шпинатъ.

Примѣчаніе. Онъ кладется цѣльнымъ листьями въ бульонъ. Изъ него приготовляютъ щи и соусъ, употребляется въ пудингъ. Имъ подкрашиваютъ маіонезъ и глазурь на тортахъ. Кладется въ ботвинью. Его надо перебрать т. е. отбросить попортившіеся листья, откладывая хорошіе въ рѣшето, оторвать стебелки во всю длину, отъ очень же молодого шпината не отрывать. Прополоскать подъ краномъ или въ нѣсколькихъ водахъ, дать стечь водѣ. Опустить въ крутой, соленый кипятокъ, беря на каждые 3 стак. воды по полной чайной ложки соли и по 1/4 ложки соды, отъ той минуты, какъ закипитъ, кипятить минутъ пять въ открытой посудѣ и на самомъ сильномъ огнѣ, откинуть на дурхшлагъ, обдать холодною водою, когда вода стечетъ, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито.

Если соусъ изъ шпината подается, какъ самостоятельное блюдо надо, на 6—8 человѣкъ, 6 фун. неперебраннаго шпината. Съ гарниромъ—3 фунта. Во щи 1 1/2 фунта. Въ пудингъ 1/2 фунта. Листьями въ бульонъ—1/8 фунта.

585) **Соусъ пюре изъ шпината.** 3—6 фунтовъ перебрать, очистить, вскипятить въ посоленомъ кипяткѣ съ содой, откинуть, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито, какъ сказ. въ примѣч., въ каменную кастрюлку, положить тотчасъ на шпинатъ кусокъ сливочнаго масла, осыпать мелкимъ сахаромъ.

Сварить бешемель изъ 2 полныхъ ложечекъ муки, 1/2 ложки растопленнаго масла и 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ; положить его въ шпинатъ, размѣшать, посолить по вкусу или прибавить сахару, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

Шпинатъ, какъ самостоятельное блюдо подается съ сухими гренками, съ крутонами изъ булки, въ молокѣ намоченной и поджаренной съ выпускными яйцами, мелко изрубленными, съ омлетомъ и т. д. Какъ придаточное, подается съ котлетами, жареною печенкою, съ ветчиною, жареными мозгами, солониною и пр. Въ первомъ случаѣ требуется большее количество шпината, во второмъ случаѣ вдвое меньше, поэтому:

Выдать: 3—6 ф. непереб. шпината.
1/2—1 ложку сливочнаго масла.
3—6 кусковъ сахара.
1/2—1 стак. густыхъ сливокъ.
2—4 ложечки муки, соли.

п) Щавель.

Примѣчаніе. Изъ него приготовляютъ щи, ботвинью и соусъ, его маринуютъ и сушатъ см. II часть. Щавель для чего бы ни употреблялся, надо перебрать, т. е повыбрасывать попортившіеся листья, оторвать стебельки вдоль каждаго листочка, перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ такъ, чтобы щавель обсохъ. Изрубить его мелко въ деревянной чашкѣ, переложить съ сокомъ въ каменную кастрюльку, накрыть крышкою, сварить до мягкости въ его собственномъ соку, минутъ десять, затѣмъ протереть. Корешки же молодого щавеля не слѣдуетъ выбрасывать, потому что онѣ содержатъ въ себѣ много соку, который придастъ вкусъ, въ особенности, если изъ него приготовляется пюре.

Корешки же отъ стараго щавеля также промыть, утушить до мягкости съ кусочкомъ масла и малымъ количествомъ бульона. Когда будутъ готовы протереть и выжатый изъ нихъ сокъ прибавить къ пюре изъ щавеля.

Во щи надо брать 1 1/2 ф. Для гарнира котлетъ и пр. 3 ф.; на самостоятельное блюдо 6 фун. непереброннаго щавеля. Но какъ щи, такъ и соусъ лучше приготовлять по поламъ со шпинатомъ, или на 2/3 шпината брать 1/3 щавеля, или на оборотъ на 2/3 щавеля брать 1/3 шпината. Это дѣло вкуса. Въ такомъ случаѣ и щавель и шпинатъ надо приготовить отдѣльно, подъ конецъ смѣшать, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

586) **Соусъ изъ щавеля.** Очистить и сварить, какъ сказ. въ прим. протереть сквозь сито. Поджарить въ ложкѣ масла 2 чайныя ложечки муки, размѣшать до гладкости, влить 1/2 или 1 стаканъ свѣжей сметаны, чайную ложку соли, ложку сахара, хорошенько размѣшать, положить протертый щавель, размѣшать, подогрѣть до самаго горячаго состоянія; но не дать вскипѣть.

Щавель, какъ самостоятельное блюдо подается съ сухими гренками, какъ изъ польской булки, такъ и изъ пеклеваннаго или чернаго хлѣба, съ крутонами изъ булки, въ молокѣ размоченной и поджаренной, съ выпускными яйцами, съ мелко изрубленными, съ омлетомъ т. п.

Какъ придаточное, т. е. въ видѣ гарнира подается съ котлетами, жареною печенкою, жареными мозгами, съ солониною, ветчиною и пр.

Въ первомъ случаѣ, какъ уже сказано выше требуется вдвое болѣе, слѣдовательно:

Выдать: 3—6 ф. непереб. щавеля.
или 1—2 стак. маринованнаго.
1/2—1 ложки масла.
1/2—1 стак. сметаны.
1/2—1 ложку соли.
1—2 полныя ложки сахара.
2—4 ложечки муки.

р) Хмѣль.

587) Молодые побѣги хмѣля варятся, какъ спаржа № 697 и подаютъ ихъ съ голландскимъ соусомъ № 467.

Ш-я группа.

Коренья.

Примѣчаніе. Всѣ коренья, послѣ чистки промываются въ холодной водѣ, въ которой не должны долго оставаться, такъ какъ вымокаютъ и теряютъ ароматъ.

Брюква.

Примѣчаніе. Ее пекутъ и ѣдятъ съ масломъ; кладутъ въ бульонъ и въ свѣжія щи; приготовляютъ изъ нея соусъ, пудингъ, фаршируютъ.

588) **Брюква печеная.** Обтереть почище 6—8 шт., испечь въ духовой или русской печи, на что понадобится не менѣе 3 хъ часовъ. Когда ее легко проколоть вилкою и мять рукою, значитъ готова. Очистить верхнюю кожицу, подавать къ завтраку и отдѣльно сливочное масло и соль.

589) **Соусъ изъ брюквы.** $1^1/_2$ ф. брюквы вымыть, неочищенную разъ вскипятить, очистить, вымыть, нарѣзать крупными кубиками, налить водою или бульономъ, чтобы чуть покрыло. $^1/_4$ чайной ложечки соли, ложку масла и $^1/_2$ ложки муки размѣшать, положить въ соусъ, варить не менѣе часа, потряхивая кастрюлькою.

Подается къ разварной и жареной говядинѣ, къ котлетахъ, съ гренками.

Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится съ гусиною потрохою, которая замѣняетъ тогда бульонъ и которою можно огарнировать брюкву.

Выдать $1^1/_2$ ф. брюквы.
1 ложку масла, соли.
$^1/_2$ ложки муки (гусиную потроху, въ такомъ случаѣ не надо масла).

590) **Брюква фаршированная сухарями.** 6—8 шт. брюквы, смотря по величинѣ, очистить опустить въ соленый кипятокъ, отварить до мягкости срѣзать верхушки выбрать осторожно середину; вынутую массу растереть съ 2 ложками мелкихъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, 2—3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахару, соли, мушкатнаго орѣху, подлить немного бульону, смѣшать, нафаршировать брюкву, смазать масломъ, уложить ее въ кастрюлю, намазанную ложкою масла, подлить немного бульону, вставить въ печь, чтобы фаршъ погустѣлъ и сверху подрумянился. Переложить на блюдо. $^1/_2$ ложки масла поджарить слегка съ ложкою муки, развести стакономъ воды, въ которой варилась брюква, положить сахару, прокипятить, влить $^1/_2$ стак. сметаны, разъ вскипятить, облить на блюдѣ брюкву.

Выдать. 6—8 шт. брюквы, 1—4 сухаря.
$2^1/_2$ ложки масла, 1 стак. сметаны.
1 ложку муки, 3—4 куска сахара.
Мушкатнаго орѣха.

591) **Фаршированная брюква.** 6—8 небольшихъ бруквъ или 2 большія, всего 3 фунта обмыть, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза 2—3, вынуть, остудить, срѣзать верхушки, вынуть осторожно ножемъ и ложкою всю внутренность, оставляя довольно толстыя стѣнки. Мякоть размять, положить $^1/_2$ стак. кипяченаго молока съ разбухшимъ въ немъ мякишемъ отъ $^1/_3$ французской, 5 коп. булки, соли, 1—2 сырыя яйца, $^1/_4$ ф. масла размѣшать, нафаршировать, смазать масломъ, осыпать сухарями, поставить въ печь до самаго обѣда.

Можно подать отдѣльно молочный соусъ.

Выдать: 3 ф. брюквы или 6—8 шт.
½ стак. молока.
½ французской булки.
1—2 яйца.
¼ ф. масла.
2 сухаря.

592) **Брюква фаршированная съ разварною говядиною,** (см. рѣпа. №. 700.

593) **Соусъ изъ брюквы съ малагою.** 6. шт, небольшой брюквы очистить отъ верхней кожицы, разъ вскипятить въ посоленой водѣ, откинуть на рѣшето перелить холодною водою, разрѣзать каждую на нѣсколько частей, переложить въ кастрюльку, положить ложку масла растертую съ ½ ложкою муки, влить стакана 2 бульона и стаканъ малаги, положить ложку сахара, кипятить на большомъ огнѣ подъ крышкою, чтобы брюква упрѣла, а соусъ уварился до соусной густоты, подавать.

Выдать: 6—8 шт. брюквы,
Ложку масла,
½ ложка муки, 1 стак. малаги.
½—1 ложку сахара (2 ст. бульона).

594) **Брюква съ польскимъ соусомъ т. е. съ подрумяненнымъ масломъ.** 6—8 шт. брюквы вымыть, опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, тотчасъ вынуть, срѣзать верхнюю кожицу, вымыть, нарѣзать кубиками, налить бульономъ, или водою съ ½ ложкою масла, чтобы едва покрыло, тушить до мягкости, посолить. Переложить на блюдо, облить польскимъ соусомъ.

Земляныя груши.

Примѣчаніе. Изъ нихъ приготовляется соусъ къ разварной и жареной говядинѣ, къ жареной печенкѣ, подается также съ гренками. Онѣ вкусны только молодыя—свѣжія, такъ какъ вскорѣ дѣлаются жесткими и сухими, на подобіе переросшей редиски. Ихъ надо очищать отъ кожицы костянымъ ножичкомъ для того, чтобы не почернѣли, перемывать тотчасъ въ холодной, мучной водѣ и до употребленія держать въ холодной водѣ съ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ для того, чтобы сохранили свой натуральный цвѣтъ.

Брать, на 6—8 человѣкъ, по 3 ф. на самостоятельное блюдо, для гарнира-же по 1½ фун.

595) **Соусъ изъ земляныхъ грушъ.** Очистить, какъ сказ. въ примѣч. нарѣзать жестянными формочками маленькія полумѣсяцы или звѣздочки или просто нарѣзать кубиками или квадратиками, перемыть, всыпать въ кастрюлю, налить холодною водою, чтобы покрыло, разъ вскипятить, т. е. обланжирить, слить воду, налить посоленымъ кипяткомъ, чтобы едва покрыло, беря по ¼ ложечки соли на каждый фунтъ земляныхъ грушъ, по ¼ ложечки сахара, варить съ часъ времени на маломъ огнѣ, слить воду.

Между тѣмъ поджарить одну ложку масла съ ½ ложкою муки, положить въ земляныя грушы, подлить 2—3 ложки бульона или молока, тушить подъ крышкою до готовности. Огарнировать котлетами изъ говядины, жареным вымемъ, жареною печенкою, гренками и пр.

Выдать: 1½—3 ф. кольраби
1—2 ложки масла.
½—1 ложку муки.
1—2 куска сахара.

596) **Земляныя груши со сливочнымъ соусомъ.** Ложку масла смѣшать съ ложкою муки, развести полутора стаканами сливокъ и ½ стаканомъ отвара, въ которомъ варились груши, размѣшать до гладкости, прокипятить, процѣдить, опустить въ этотъ соусъ земляныя грушы, всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, разъ вскипятить

Выдать: 1½—2 ф. земл. грушъ.
1—2 ложки масла,
1—2 ложки муки,
1½—3 стак. сливокъ.
Зеленой петрушки.

597) **Земляныя груши фаршированныя.** Очистить, вымыть, срѣзать сверху ломтикъ, выбрать осторожно середину, изрубить ее мелко, поджарить съ ложкою масла, прибавить мелко изрубленной жареной телятины или почекъ, немного говяжьяго жира или мозговъ изъ костей, натертую и въ маслѣ поджаренную булку, 2 рубленныя яйца, соли, немного перцу, ложки 2 сметаны, смѣшать все вмѣстѣ. Нафаршировать этимъ груши, накрыть срѣзаннымъ ломтикомъ, обвязать ниточкою, уложить въ кастрюлю одну при другой, налить бульономъ или водою, сварить до мягкости. Передъ отпускомъ снять нитки; подавая, облить соусомъ, въ которомъ варились.

598) **Земляныя груши съ польскимъ соусомъ т. е. съ масломъ и сухарями.** Очистить, нарѣзать ломтиками, сварить въ бульонѣ или въ водѣ съ ложкою масла до мягкости; подавая выложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями № 442.

599) **Земляныя груши съ сабаіономъ.** Очистить ихъ, какъ можно лучше, бросая тотчасъ въ холодную воду съ уксусомъ, перемыть, сварить въ посоленой водѣ, въ которую влить также немного уксуса и положить $^1/_2$ ложки муки, размѣшанной съ $^1/_2$ ложкою масла; подавая выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста; облить сабаіономъ.

Выдать: 3 фун. землян. грушъ, уксусу. $^1/_2$ лож. масла. | $^1/_2$ лож. муки, соли. На сабаіонъ № 490.

600) **Земляныя груши въ клярѣ.** Очистить и сварить земляныя груши, какъ сказано выше № 599. Каждую грушу, взявъ иголкою, обмакивать въ кляръ и жарить въ фритюрѣ, сложить на блюдо, подать отдѣльно сабаіонъ.

Выдать: 3 фун. земляныхъ грушъ. Уксусу или лимоннаго сока. $^1/_2$ ложки масла. | $^1/_2$ ложки муки. *На кляръ.* № 298—301. На сабаіонъ 490.

Картофель.

Примѣчаніе. Его варятъ очищеннымъ и въ мундирѣ, жарятъ, тушатъ, фаршируютъ; кладется въ бульонъ, которому придаетъ сладость и вкусъ. Изъ него приготовляется супъ пюре, салатъ къ жаркому, соусъ-пюре, пудингъ, котлеты, крокеты, форшмакъ. Подается запеченымъ съ селедкою и ветчиною. Пекутъ оладьи, какъ изъ сыраго, такъ и изъ варенаго картофеля.

Кромѣ кушаньевъ изъ картофеля приготовляютъ крахмалъ, патоку, спиртъ, водку и онъ же идетъ на откармливаніе скота.

а). Жарится также на разныя манеры, то въ маслѣ, то въ фритюрѣ, то сырымъ, то разварнымъ уже, то цѣльнымъ, то ломтиками, то на манеръ лапши.

б). Лучшимъ сортомъ считается круглый или удлиненый, бѣлаго цвѣта. Круглый синеватый—грубѣе, хотя мучнистѣе. Оба эти сорта не одинаково варятся. Бѣлый картофель, при варкѣ, слѣдуетъ вымыть въ тепловатой водѣ, опустить въ кипятокъ и поставить на сильный огонь, а синій—нужно варить медленно, но равномѣрно.

в). Самая питательная часть картофеля—это подъ самою кожицею, поэтому картофель не слѣдуетъ чистить ножемъ, а лучше всего его варить съ кожицею, такъ какъ она легко снимается, что также экономичнѣе, потому что менѣе уменьшается въ вѣсѣ. Вообще при варкѣ картофеля въ водѣ, онъ теряетъ въ вѣсѣ нечищенный 3 процента, а очищенный 14 процентовъ. Но съ другой стороны, вареный съ кожицей теряетъ чистый цвѣтъ, а поэтому, по большой части, его чистятъ сырымъ.

г). Очищая тотчасъ надо бросать въ воду, потому что иначе почернѣетъ.

д). Каждый сортъ очищеннаго картофеля вкуснѣе, если, вскипятивъ его въ первой водѣ, слить ее и налить свѣжей.

е). Старый картофель надо очищать съ вечера и держать ночь въ водѣ. Когда сварится, воду сливаютъ, горшокъ покрываютъ крышкой, встряхиваютъ, крышку снимаютъ, чтобы дать выйти пару, опять закрываютъ, опять встряхиваютъ и это продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока картофель совершенно не просохнетъ.

е). Свѣжій своевременный картофель, только что вынутый изъ земли, самый вкусный. Очень же молодой и маленькій не такъ вкусенъ, вреденъ и дорогъ, такъ какъ продается фунтами.

ж). Мороженый вреденъ для желудка.

601) **Самый молодой картофель,** выкапываемый въ маѣ и іюнѣ мѣсяцахъ не чистятъ, а только промываютъ и затѣмъ обтираютъ грубою чистою тканью, посыпая ее солью, такъ какъ и этого достаточно, чтобы снять съ него совсѣмъ тонкую еще кожицу. А такъ какъ онъ и безъ того заключаетъ въ себѣ много водянистыхъ частицъ, то его не надо варить въ водѣ, а передъ самымъ употребленіемъ, очистивъ его отъ кожицы, всыпать въ кастрюльку, положить ложку свѣжаго масла, немного зеленой, мелко изрубленной петрушки, посолить, накрыть крышкою, поставить кастрюльку съ картофелемъ на плиту въ другую кастрюлю или сотейникъ съ кипящею водою, тушить подъ крышкою отъ 20 до 30 минутъ, смотря по количеству. Подавая, посыпать зеленью. По желанію можно иногда прибавить сметаны, разъ только вскипятить или съ нею запечь.

Точно также можно варить и старый картофель.

602) **Картофель печеный.** Старый картофель чисто обмыть, мокрый осыпать солью, испечь въ золѣ русской печи или въ духовой печи, чаще переворачивая, чтобы не пригорѣлъ; печется около часа, не менѣе. Подается къ завтраку.

Отдѣльно соль и масло. Выдать картофелю отъ $^1/_2$ до 1 осьмушки, смотря потому сколько подается къ завтраку кушаньевъ.

603) **Картофель въ мундирѣ.** Вымыть $^1/_2$ или осьмушку картофеля. Не очищая шелухи, положить въ кастрюлю, налить воды, чтобы едва покрыло. Сперва поставить на большой огонь; когда хорошо вскипитъ, переставить на медленный. Варится около 20 минутъ, смотря по величинѣ картофеля; считается готовымъ, когда можно легко проколоть его вилкою, тогда слить воду, горячій очистить отъ кожицы, положить на салфетку, покрыть ею, подавать. Подается также соль и сливочное или хорошее столовое масло.

604) **Картофель разварной—очищенный.** Чтобы онъ былъ разсыпчатымъ, надо его очистить отъ кожицы, опуская тотчасъ въ холодную воду, чтобы не почернѣлъ, перемыть, опустить въ холодную воду безъ соли. Когда разъ вскипитъ, всыпать соли (на 3 стак. воды полную ложечку), варить около 20 минутъ, пока не сдѣлается мягкимъ, смотрѣть, чтобы не переварился, слить воду, накрыть крышкою, потряхивая; дать постоять съ $^1/_4$ часа Какъ только паръ перестанетъ выходить изъ кастрюли, пересыпать картофель въ приготовленный соусъ, разъ вскипятить въ немъ или переложить картофель тотчасъ на горячее блюдо, накрыть горячею салфеткою, чтобы картофель не простылъ.

Если картофель подается, какъ единственное и самостоятельное блюдо, то на 6—8 человѣкъ надо взять его 3 ф. т. е. поболѣе $^1/_2$ осьмушки. Если при другихъ кушаньяхъ, то довольно и $1^1/_2$ фунта.

Такъ свареный картофель подается:

605) Со сливочнымъ или столовымъ масломъ.

606) Или подать къ нему масло изъ сарделекъ № 397.

607) Или кислосладкій соусъ № 415.

608) Или соусъ изъ шампиньоновъ № 435.

609) Или соусъ изъ икры № 429.

610) **Съ масломъ и зеленою петрушкою,** т. е. подавая, облить картофель растопленнымъ масломъ, посыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою. Такой картофель подается отдѣльно къ завтраку, а также къ разварнымъ рыбамъ, къ разварной говядинѣ и къ жаркимъ изъ говядины, телятины, баранины и свинины.

611) **Со сметаною, укропомъ или зеленымъ лукомъ.** Когда картофель сварится, распустить въ кастрюлѣ ложку масла, всыпать картофель, потрясти сотейникъ, чтобы картофель покрылся масломъ, облить его стакаиомъ самой свѣжей, сметаны, разъ вскипятить, на горячее посыпать мелко изрубленный укропъ или зеленый лукъ. Тотчасъ перелить на небольшое, глубокое блюдо, подать.

612) **Съ масломъ и рубленными яйцами.** $^1/_4$ фун. масла распустить, всыпать 3—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца, можно подлить ложки двѣ сливокъ, бульона или ухи. Такой картофель подается къ завтраху или къ разварной рыбѣ.

613) **Съ польскимъ соусомъ.** Сваривъ картофель № 604 переложить на небольшое блюдо, облить масломъ съ поджаренною въ немъ тертою булкою, № 442.

614) **Съ молочнымъ соусомъ.** $1^1/_2$ ложки муки поджарить съ $^1/_2$ мелко изрубленною луковицею въ ложкѣ масла, развести 4 стаканами молока, положить, кто хочетъ 3—4 отдѣльно свареные и мелко изрубленные сушеные грибка, посолить, прокипятить хорошенько. Сварить въ мундирѣ картофель, очистить его, нарѣзать ломтиками, всыпать его въ соусъ, накрыть крышкою, вскипятить раза 2—3. Подавая къ завтраку, всыпать зеленой петрушки.

Выдать 8 ф. картофеля.
4 стак. молока,
(3—4 сушеные грибка.)
$1^1/_2$ ложки муки,
$^1/_2$ луковицы.
Ложку масла, зеленую петрушку.

615) **Разварной картофель съ грибнымъ соусомъ.** $^1/_8$ ф. сушеныхъ грибовъ, сварить съ луковицею, солью и пучкомъ зелени, мелко изрубить; ложку муки, $^1/_2$—1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, влить стаканъ грибного бульона, прокипятить.

Сварить отдѣльно въ мундирѣ $1^1/_2$ или 3 ф. картофеля, очистить его, нарѣзать кружечками, опустить въ приготовленный соусъ, развести его по вкусу грибгрибнымъ бульономъ съ кипяченою водою или бульономъ, вскипятить, всыпать зеленой петрушки, подавать отдѣльно къ завтраку въ небольшомъ, глубокомъ блюдѣ.

Выдать: $1^1/_2$—3 ф. картофеля.
$^1/_8$ ф. суш. грибовъ.
Пучекъ зелени и 1 луковицу.
$1^1/_2$ ложки муки,
$^1/_2$—1 луковицу,
ложку масла, зелени.

616) **Разварной картофель съ бульоннымъ соусомъ.** Сварить картофель, какъ сказ. въ № 604, слить воду, положить въ картофель ложку масла, ложку рубленной зелени петрушки и укропа, влить стакана два жирнаго бульона, накрыть крышкой, хорошенько потрясти, слегка прокипятить, подать къ разварной говядинѣ.

617) **Разварной картофель съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.** 4 соленые огурца очистить отъ кожицы, нарѣзать продолговатыми кусочками. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, всыпать зеленой петрушки, развести 3 стак. грибнаго бульона, свареннаго изъ 3—4 сушеныхъ грибковъ, пучка зелени, 1 луковицы и срѣзаной кожицы съ огурцовъ, прокипятить. Можно по вкусу прибавить еще огуречнаго разсола, влить немного жженаго сахара. Всыпать отварной картофель, нашинкованные грибы и самые огурцы, вскипятить, подавать.

Выдать 4 огурца съ разсоломъ,
$1^1/_2$ ф. картофеля, 1 луковицу.
3—4 суш. грибка, пучекъ зел.
Ложку муки,
Ложку масла,
Зелень.

618) **Картофель съ молочнымъ соусомъ.** $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы поджарить съ $^1/_2$ ложкою масла, всыпать $^1/_2$ ложки муки, развести $1^1/_2$ стак. молока, размѣшать, прокипятить, процѣдить, всыпать сваренный, очищенный,

ломтиками нарѣзанный картофель, размѣшать, посолить, накрыть крышкой, вскипятить; подавая всыпать зеленой петрушки и укропа.

619) **Картофель запеченый съ селедкою или съ сардинками.** Сваренный очищенный картофель № 604, нарѣзать ломтиками. Вымоченныя двѣ селедки очистить отъ костей, мелко изрубить. Поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ селедкою. Смазать сотейникъ $^1/_2$ ложкою масла, положить рядами картофель и селедку съ лукомъ, посыпая немного толченымъ англійскимъ и простымъ перцемъ, сверху посыпать тертою булкою, облить одною ложкою масла, поджареннаго съ одною луковицею, или 1 стаканомъ сметаны съ 2 желтками, вставить въ печь.

Выдать: $^3/_4$ гарнца картофеля, 2 селедки, 8—4 англ. и 8—4 зер. простаго перца, 3 ложки тертой булки.

$^3/_8$ ф. масла и 2 луковицы, или: $^1/_4$ ф. масла, 1 луковицу, 1 ст. сметаны, (2 желтка).

620) **Картофель запеченый со сметаною.** $^1/_2$ луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ разварнымъ картофелемъ № 604, облить 1 $^1/_2$ ст. сметаны съ 3 желтками, осыпать двумя ложками сыра и сухарями, скропить масломъ и въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. картоф., $^1/_2$ луковицы, $1^1/_2$ лож. масла, $1^1/_2$ ст. сметаны.

2 ложки сыра, 3 желтка, Соли.

621) **Картофель запеченый со сметаною др. ман.** Сваренный въ соленой водѣ и очищенный отъ кожицы картофель мелко изрубить, поджарить въ маслѣ. Потомъ прибавить сметаны, поставить въ духовую печь на 10—15 минутъ, переложить въ гладкую форму, смазанную масломъ, осыпать сухарями, запечь въ духовой печи. Когда картофель будетъ отставать отъ краевъ, выложить на блюдо, подать, или какъ самостоятельное блюдо къ завтраку, или къ жаркому—къ обѣду.

622) **Пудингъ картофельный съ ветчиною.** $^1/_4$ ф. масла растереть добѣла, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же $1^1/_2$ ф. вареного протертаго картофеля и $^1/_2$ фунта мелко нарѣзанной ветчины, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла, поставить въ печь. Когда пудингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо, осыпать сыромъ, облить горячимъ масломъ.

Выдать: $2^1/_2$ ложки масла, 6 яицъ, $1^1/_2$ ф. картофеля.

$^1/_2$ фун. ветчины. $^1/_8$ фунта сыра. 1—2 ложки сливочнаго масла.

623) **Картофель разварной къ жареной говядинѣ.** $1^1/_2$ фун. картофеля отварить въ соленой водѣ до половины готовности, очистить, положить въ кастрюлю или на противень, къ жаркому—говядинѣ, телятинѣ, баранинѣ, дать ей обжариться въ ихъ соку, подавать.

624) **Картофель подъ бешемелемъ.** Картофель вымыть, отварить, очистить, нарѣзать ломтиками. Жестяную или серебрянную кастрюльку вымазать масломъ, положить рядъ картофеля, сверху кусочки масла, обсыпать тертымъ сыромъ, потомъ опять рядъ картофеля, масло и сыръ; залить бешемелемъ, т. е. $^1/_8$ фунта масла размѣшать съ $^1/_2$ стак. муки, развести 2 стаканами молока, прокипятить хорошенько, посолить, вбить два яйца, положить кто любитъ, зелени, залить картофель, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: $1^1/_2$ ф. картофеля, $^1/_8$ фун. масла. $^1/_2$ стак. муки, 2 стак. молока.

2 яйца, зелени, $^1/_4$ фунта сыра.

Можно положить въ картофель $^1/_2$ фун. тонкими ломтиками нарѣзанной ветчины.

625) **Картофель запеченый.** Очистить картофель, обмыть, сварить въ соленой водѣ; когда будетъ мягокъ, слить воду, картофель въ той же кастрюлькѣ тотчасъ размять деревянною толкушкою, пока онъ не остылъ; посолить, положить полную ложку масла, мѣшать, чтобы побѣлѣло, влить 1—1 1/2 стак. молока, размѣшать, положить 2—3 желтка или 1 яйцо, размѣшать, переложить въ сотейникъ, вымазанный масломъ, смазать сверху масломъ, осыпать сухарями, испечь въ горячей печи. Подать къ жаркому или лучше къ завтраку.

Выдать: 1 1/2 фун. картофеля, 1—3 яйца. | 1 1/2 ложки масла, 1—1 1/2 стак. молока.

626) **Жареный картофель.** Очистить сырой картофель, бросая его въ холодную воду, перемыть, обтереть до суха, нарѣзать ломтиками. Распустить на глубокой сковородкѣ 1/4 фунта масла, но лучше 1/2 фунта фритюра. Когда закипитъ, всыпать картофель, жарить на большомъ огнѣ, потряхивая сковородку, минутъ 20. Когда картофель подрумянится, тогда только посолить его, вынуть дурхшлаковою ложкою, на пропускную бумагу, положенную на сито, по желанію, скропить лимоннымъ сокомъ.

Его жарятъ также въ фритюрѣ, нашинковавъ его какъ лапшу, или нарѣзывая его къ бифштексу ровными шариками посредствомъ приспособленной для этого машинки. Жарить минутъ 10—15.

Изъ экономіи, чтобы вышло меньше масла, можно картофель сперва очистить отъ шелухи, сварить въ посоленой водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нарѣзать ломтиками, затѣмъ уже опустить въ кипящее масло или фритюръ, подрумянить, посолить, огарнировать имъ жаркое, посыпавъ картофель зеленою петрушкою.

Жареный картофель подается къ бифштексу. къ котлетамъ, къ жаренымъ рыбамъ и къ мяснымъ жаркимъ вообще. На 6—8 человѣкъ достаточно 1 1/2 ф. картофеля.

627) **Картофельное пюре.** Приготовляя его надо взять полтора фунта непремѣнно стараго картофеля, очистить его, опустить въ холодную воду, перемыть. Вскипятить въ кастрюлѣ свѣжей посоленой воды, беря на каждые три стакана воды по 1 чайной ложкѣ соли; отъ минуты закипанія варить минутъ 20, слить до суха воду, горячій картофель тотчасъ размять ложкою, а еще лучше протереть сквозь сито или пропустить сквозь терку-меленку. Положить въ него кусокъ масла съ 1/8 ф. выбить на плитѣ лопаточкой, потомъ влить въ горячее пюре, по немногу, 1/2 стакана горячаго, цѣльнаго молока или жидкихъ сливокъ, выбить пюре лопаточкой. Пюре должно быть на столько густо, чтобы держалось на лопаточкѣ, не стекая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Хотя въ пюре изъ мучнистыхъ овощей и не кладется вообще муки, но картофельное пюре не мѣшаетъ подправить 1/2 ложкою поджаренной муки, № 390.

Это картофельное пюре подается:

Съ польскимъ соусомъ, № 442, т. е. съ поджареною въ маслѣ булкою.

Съ поджареннымъ шпикомъ, къ котлетамъ, къ сосискамъ, къ солонинѣ, языку, къ рябчикамъ и пр. дичи, къ ветчинѣ, зразамъ, къ жаркому—говядинѣ, къ буженинѣ,

628) **Картофельные крокеты, какъ гарниръ къ жаркому.** 1 1/2 фун. сыраго картофеля очистить, вымыть, положить въ кастрюльку, налить холодною водою, чтобы покрыло, всыпать полную чайную ложечку соли. Отъ минуты закипанія, варить минутъ 20, слить воду до чиста; протереть горячимъ, положить 2-3 желтка и 2-3 чайныя ложечки картофельной муки, размѣшать хорошенько, посолить по вкусу. Положить на доску съ 1/4 фунта муки, выложить изъ кастрюли пюре, умять его, сгладить какъ тѣсто, нарѣзать маленькими ровными. кусочками, скатать изъ нихъ шарики, величиною въ мелкую картофель, обваливая каждый шарикъ въ просѣянныхъ

сухаряхъ. Или раскатать длинный валикъ, обкатывая его въ черствомъ бѣломъ хлѣбѣ или въ мукѣ, нарѣзать кусочками въ полтора вершка длиною. Эти крокеты надо тотчасъ же поджаривать на самой широкой сковородѣ, въ свѣжемъ фритюрѣ, впродолженіи какихъ нибудь 10 минутъ, кладя крокеты на сковороду дурхшлаговою ложкою въ одинъ только рядъ, иначе будутъ раздавлены. Фритюра не должно быть очень много. Переворачивая ихъ, потрихивать сковородку, чтобы со всѣхъ сторонъ поджарились.

629) **Салатъ изъ картофеля съ кроссъ салатомъ.** Сварить штукъ 10 картофеля, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, остудить, разрѣзать каждую штуку ломтиками, переложить въ салатникъ, прибавить одну луковицу, нарѣзанную также самыми тонкими ломтиками и корзиночку зеленаго кресс салата, зелень котораго надо обрѣзать и обмыть. Ложку провансkаго масла, $1^1/_2$ ложки уксуса, 5 зеренъ простого толченаго перца и $^1/_2$ чайной ложечки соли, размѣшать смѣшать съ салатомъ. Подавать къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

630) **Картофельныя котлеты.** Вымыть картофель, опустить въ холодную воду, сварить, очистить, тотчасъ размять, протереть сквозь дурхшлагъ, положить $^1/_2$ ложки масла, 2 яйца, всыпать $^1/_4$ стак. муки, положить (немного сахара) соли, сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ. Соусъ къ нимъ грибной № 426 и молочный № 444 или 423.

Выдать: Осьмушку картофеля.
$^1/_2$ ложки масла.
2 яйца $^1/_4$ стак. муки.
(1—3 куска сахара) 1 яйцо.
4—5 сухарей, $^1/_4$ фун. масла, соли.

Такія котлеты дѣлаются и постныя.

631) **Картофель фаршированный грибами.** Изрубить мелко очищенные и отваренные боровики, свѣжіе или сушеные. Въ ложкѣ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить $^1/_2$ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, 1 яйцо, размѣшать хорошенько.

Взять очищеннаго и вымытаго сыраго картофеля, срѣзать верхушки, вырѣзать осторожно середину, наполнить приготовленною массою, накрыть срѣзанною верхушкою, уложить въ кастрюлю, облить $^1/_2$ стак. растопленнаго масла, стаканомъ бульона, пополамъ съ грибнымъ, накрыть крышкою, варить до мягкости.

Выдать: 24 шт крупнаго картофеля.
$^1/_8$ ф. сушен. гриб. или $^1/_2$ тарел. свѣжихъ.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.
1 яйцо, $^1/_4$ ф. масла.
2—3 зерна англійскаго перца.
2 порея.

632) **Фаршированный картофель.** Отобрать крупный картофель, сварить его въ соленой водѣ, но не до готовности, очистить его, вынуть середину. Вынутую мякоть растереть, протереть сквозь сито, прибавить къ ней 3 яйца, $1^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_8$ фунта масла, перцу, соли, муш. орѣху, смѣшать все вмѣстѣ, прибавивъ черствой тертой булки, чтобъ было густо, какъ тѣсто; нафаршировать картофель, смазать сверху масломъ, осыпать сухарями или сыромъ, печь съ полчаса, чтобы подрумянить, чаще смазывая его масломъ; подавать отдѣльно или гарнировать ими котлеты изъ говядины.

Выдать: Осьмушку картофеля, 3 яйца.
$1^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_4$ ф. масла.
Сухарей или черствой булки.
Перцу, соли, мушк. орѣху.

633) **Картофель фаршированный.** Вымыть крупный картофель, осыпать солью, испечь до половины готовности, надрѣзать верхушки, вынуть внутренность, половину ея смѣшать со сливочнымъ масломъ, съ самыми густыми сливками

и немножко сахара, нафаршировать картофель, прикрыть верхушкою, сложить на сотейникъ, поставить въ духовую печь.

Выдать: 24 шт крупнаго картофеля. | 1/2 стак. густыхъ сливокъ.
2 ложки сливочнаго масла. | 2—3 куска сахара, соли.

634) **Картофель фаршированный кильками.** Отобрать самаго крупнаго картофеля, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину, наполнить. ее слѣд. массою; взять вынутаго изъ середины картофеля, растереть его, положить сваренныхъ въ бульонѣ сморчковъ, нѣсколько мелко изрубленныхъ килекъ, смѣшать, нафаршировать картофель, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями, и поджарить въ маслѣ на сковородѣ; подавать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ муки, масла, лимоннаго сока, мушкат. орѣха, бульона и немного сметаны.

Выдать: 12—18 шт. крупнаго картофеля. | *На соусъ.*
6 сморчковъ. 12 килекъ. | 1/2 стак. муки, 1/3—1/2 стак. сметаны.
2 яйца, 2—3 ст. ар г. 1/4 ф. масла. | 1/4 лимона, ложку масла, мушк. орѣху.

635) **Картофель фаршированный пармезаномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 634, выбрать внутренность, размять ее съ хорошимъ масломъ и на каждую картофелинку положить по чайной ложечкѣ тертаго пармезана, накрыть верхушками, поставить въ духовую печь; подавать горячимъ.

636) **Картофель фаршированный мяснымъ фаршемъ.** 18—24 штукъ крупнаго картофеля перемыть, очистить хорошенько, срѣзать немного снизу, чтобы могли стоять, срѣзать верхушки, внутренность вынуть осторожно ножемъ, чтобы не прорѣзать стѣнокъ, опустить въ соленую холодную воду, чтобы разъ — другой вскипѣли, вынуть осторожно дурхшлаговою ложкою, остудить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ. Нафаршировать слѣд. фаршемъ: 1/2 фунта сырой, вареной или жареной телятины или говядины изрубить очень мелко, поджарить слегка въ 1/2 ложкѣ масла, положить 5—6 изжаренныхъ сморчковъ, 1/4 стак. свѣжей сметаны, ложки двѣ бульона, соли, перцу, 3—4 истолченыхъ сухаря, прокипятить все вмѣстѣ, нафаршировать картофель, накрыть срѣзанною верхушкою, поставить въ печь, на смазанномъ масломъ сотейникѣ, скропивъ сверху масломъ.

Когда испекутся, можно снять крышечки и сверхъ каждой картофелины положить пополамъ разрѣзаныхъ, сваренныхъ, раковыхъ шеекъ, посыпать зеленью; подавать, по большей части на завтракъ. Подавая облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, или соусомъ со сметаною № 423.

Выдать: 18—24 шт. кр. карт. 1/2 ф. мяса. | (Шт. 24 раков. шеекъ), зелени.
1/4 фун. масла, 1/4 стак. сметаны. | На соусъ № 435 или 423.
5—6 сморчковъ, 3—4 сухаря.

637) **Картофель фаршированный картофельною массою.** Крупный картофель очистить, вымыть, чисто обтереть и испечь, срѣзать верхушки, выбрать осторожно середину; одну луковицу поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла, смѣшать съ картофельною массою, посолить, положить перцу, нафаршировать картофель, поставить въ печь, на намазанномъ масломъ желѣзномъ листѣ. Подавая, можно облить соусомъ: распустить ложку масла, всыпать 1/2 ложки муки, развести 1 1/2 стак. сметаны, всыпать соли, мушкатнаго орѣха, вскипятить:

Выдать: 12—18 шт. крупн. картофеля. | *На соусъ*
1 луковицу. | 1 ложку масла, 1/2 ложки муки.
1 1/2 ложки масла, соли, перцу. | 1 1/2 стак. сметаны, мушкатнаго орѣха.

638) **Форшманъ изъ картофеля.** 2 шотландскія селедки вымочить въ водѣ или лучше въ молокѣ, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить; положить къ ней мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ масла, 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, 1 на теркѣ на-

тертое сырое яблоко, свареннаго и рестертаго картофеля 1 полный стаканъ, простаго и англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, смѣшать, сложить въ жестяную или серебряную кастрюльку, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, и въ печь на $^3/_4$ часа.

Подавать въ той же кастрюлькѣ.

Выдать: 2 шотл. селедки, $^1/_2$ франц. булки.	1 большое яблоко, 1 луковицу.
$^3/_4$ ст. сметаны, $1^1/_2$ ложки масла.	6—8 шт. картофеля.
3—4 зер. прост. 3—4 зер. анг. пер.	Мушкати. орѣху, 2 яйца.

639) **Винигретъ изъ картофеля и селедки.** Отварить $^1/_2$ гарнца картофеля, нарѣзать его тонкими ломтиками. 2 очищенныя и вымытыя селедки, 2 луковицы мелко изрубить; 2—4 круто сваренные желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить: перцу, 1 ложку капарцовъ, ложку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, размѣшать съ мелко изрубленнымъ картофелемъ, подавать.

640) **Винигретъ другимъ манеромъ.** Сварить штукъ 15 картофеля, испечь 3 штуки свеклы; нарѣзать все это ломтиками, положить $^1/_2$ фунта бѣлой отварной фасоли, соли, немного перцу, 3 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса, рубленой зелени, размѣшать. Такой винигретъ подается иногда и вмѣсто салата, къ разварной говядинѣ.

641) **Салатъ изъ картофеля.** Къ разварной говядинѣ подается еще слѣдующій салатъ изъ картофеля: сварить въ соленомъ кипяткѣ картофель, очистить, нарѣзать ломтиками, смѣшать съ 3 ложками прованскаго масла, 2 ложками уксуса, солью, перцемъ и рубленною зеленью, размѣшать. Подается иногда и вмѣсто салата къ жаркому уткѣ, къ рыбамъ и проч.

ц) Лукъ.

Примѣчаніе. Лукъ трехъ сортовъ: рѣпчатый, мелкій лукъ—шарлотъ и лукъ испанскій.

Лукъ рѣпчатый кладется во всѣ бульоны и щи. Изъ него приготовляется соусъ и соусъ пюре; поджаривается съ масломъ и имъ обливается разварной картофель, вермишель, лазанки и проч. Имъ гарнируется селедка, подцвѣчивается бульонъ.

Его надо очистить отъ шелухи, которою можно также подцвѣчивать бульонъ, сварив ее въ отдѣльной кастрюлькѣ.

Если подцвѣчивать бульонъ, то перерѣзать пополамъ, поджарить его на голой плитѣ. Или накрошивъ его мелко, поджарить въ сливочномъ маслѣ до красна, налить бульономъ, прокипятить, процѣдить. Кто не любитъ луковаго вкуса, то надо лукъ изрубить мелко, завернуть въ тряпочку, вымыть подъ краномъ, выжимая и тогда только поджарить его съ масломъ, положить въ супъ, или облить картофель, вермишель и проч.

Въ котлеты лукъ кладется сырой, тертый на теркѣ.

Въ колдуны кладется печеный.

Крупный лукъ надо выбирать въ супъ и для луковаго пюре, а мелкій для гарнира.

Вообще старый лукъ, очистивъ отъ кожицы и мелко изрубивъ, надо завертывать въ полотенцо и промывать въ холодной водѣ, подъ краномъ, чтобы удалить, затхлый запахъ, который нерѣдко замѣчается въ старомъ, лежаломъ лукѣ.

Онъ продается мѣрками, *лукъ же шарлотъ* продается фунтами, употребляется преимущественно къ жаркому баранинѣ, изъ него приготовляется также соусъ № 419. къ разварной говядинѣ. а гг. вегатарьянцы могутъ употреблять его къ рисовымъ и картофельнымъ котлетамъ или просто съ разварнымъ картофелемъ. Его маринуютъ. *Лукъ испанскій* подается въ видѣ салата.

642) **Луковый соусъ къ бараньимъ котлетамъ.** 5 луковицъ очистить, нарѣзать ломтиками, опустить въ посоленой кипятокъ, разъ вскипятить, поджарить слегка въ $^1/_2$ ложкѣ масла, влить 2 стакана бульона, разварить, горячимъ протереть сквозь сито. Въ это пюре влить приготовленный бешемель № 433, посолить, прокипятить, мѣшая до необходимой густоты. Огарнировать имъ бараньи котлеты.

Выдать: 5—6 луковицъ т. е. 1½ ф.
½ ложки масла.
2 стак. бульона.

На бешемель:
Ложку масла.
½ стак. муки.
1½ стак. молока или сливокъ.

643) **Лукъ фаршированный.** Обтереть и опустить, на нѣсколько минутъ, въ кипятокъ нѣсколько самыхъ крупныхъ луковицъ, не очистивъ шелухи, а только обтеревъ ихъ. Затѣмъ вынуть, дать остыть, сверху очистить; внутренность вырѣзать осторожно острымъ ножикомъ, оставляя цѣльною стѣнку; вынутую внутренность мелко изрубить, разварить въ кастрюлѣ съ ¾ стак. сливокъ, протереть сквозь сито. Затѣмъ взять ½ фун. филея курицы или ½ фун. мягкой безъ жира баранины, телятины или даже говядины, наскоблить ножомъ или мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить 2 яйца, ½ чашки сливокъ, соли, немного перца, растопленнаго масла, мушк. орѣха и немного истолченыхъ сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ съ лукомъ, нафаршировать луковицы, затѣмъ покрыть ихъ пластинками шпика, перевязать ниточками и уложить въ кастрюлю одну подлѣ другой; налить бульономъ, чтобы едва покрыло, дать вполнѣ увариться. Къ такому луку подается соусъ изъ капарцовъ или сарделекъ № 477.

644) **Лукъ въ слоеномъ тѣстѣ.** Приготовить слоеное тѣсто, тонко раскатать его, нарѣзать рѣзцомъ крупные четыре угольники, въ середину которыхъ положить по луковицѣ, всѣ 4 конца сверху защипать, бока смазать желткомъ, уложить на сотейникъ, подержать на льду или въ холодномъ мѣстѣ и тотчасъ въ горячую печь.

Подавать отдѣльно также соусъ изъ сарделекъ № 477.

645) **Пюре изъ лука.** 1 стаканъ муки, ¼ фунта масла, 1 бутылку цѣльнаго молока прокипятить хорошенько, какъ бешемель. Очистять 10 луковицъ, нарѣзать ломтиками, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить. Откинуть на дурхшлагъ. Влить 2 стакана бульона, разварить до мягкости, протереть сквозь сито. Въ это пюре влить приготовленный бешемель, прокипятить, прибавивъ соли.

646) **Лукъ-шарлотъ.** Его надо очистить отъ шелухи, опуская его тотчасъ въ холодную воду, положить къ жаркому баранинѣ или говядинѣ, чтобы утушить въ ихъ соку.

647) **Салатъ изъ испанскаго лука.** Очистить, нарѣзать кружками, на часъ опустить въ уксусъ, посолить, посыпать перцемъ. Когда размякнетъ, облить его соусомъ провансаль № 480, посыпать зеленою петрушкою. Къ этому луку можно прибавлять разварной, ломтиками нарѣзанный картофель.

Морковь.

Примѣчаніе. Лучшая морковь для кушанья—это морковь кресси, потому что у нея прекрасный цвѣтъ и пріятный вкусъ. Въ ней большое количество сахара; она легко переваривается и питательна. Ею подцвѣчаютъ желтый бульонъ, кладутъ въ бульонъ съ основными кореньями, употребляютъ ее для гарнира бульона, маіонеза, ростбифа, приготовляютъ изъ нея супъ пюре, соусъ, оладьи, пудингъ, начинку для пироговъ и пирожковъ, простое варенье для украшенія тортовъ, подаютъ и поджаренною.

Въ число основныхъ кореньевъ для бульона берется старая морковь, для гарнира же бульона и для соуса брать, по возможности молодую—называемую коротелькой. Не слѣдуетъ соскабливать сильно ножемъ верхнюю кожицу, такъ какъ подъ нею находится самая ароматическая часть моркови, но лучше, для сохраненія ея перемыть морковь сперва въ холодной водѣ, счищая землю щеткою, затѣмъ обланжирить, т. е. опустить въ горячую воду, чтобы очистилась отъ земли вся ея неровная поверхность, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ. очистить тогда верхнюю кожицу, опустить опять въ свѣжую, холодную воду, но не держать въ ней долго. Далѣе поступить, смотря по назначенію.

Варится для соуса одинъ часъ, молодая—меньше. Молодая морковка или корогель жарится цѣльною, старая—нашинкованною.

648) **Соусъ изъ моркови.** Очистивъ 1 1/2 или 3 ф. моркови, какъ сказ. въ прим. нашинковать, всыпать въ кастрюльку, налить холодною водою или бульономъ, чтобы только покрыло, положить 1/2 или 3/4 чайной ложечки соли, 1 1/2 полныя ложечки сахара, варить полчаса, на маломъ огнѣ, подъ крышкою. Когда будетъ мягка, взять 1 1/2 или 3 ложки масла и 3/4 или 1 1/2 ложки муки, разбавить отваромъ отъ моркови, размѣшать, прокипятить, влить въ морковь, вскипятить.

Выдать: На каждый ф. моркови:
По 1/4 ложечки соли.
По 1/2 ложечки сахара.
По 1/2 ложки муки.
По ложкѣ масла

Подавать къ котлетамъ, къ жаренымъ мозгамъ, къ жаркому говядинѣ, къ разварной говядинѣ, къ жареной печенкѣ, а также съ сухими гренками и крутонами изъ булки, намоченной въ молокѣ и поджаренной.

649) **Морковь съ горохомъ, по нѣмецки.** 1 1/2 ф. моркови облапшрить, какъ сказ. въ прим., нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками, сварить, какъ сказ. № 650. — Взять столько же вылущеннаго молодого, зеленаго гороха, всыпать въ отдѣльную кастрюльку, положить ложку масла, съ 1/4 фунта сырой ветчины, букетъ зеленаго лука, петрушки и укропа, налить водою, варить подъ крышкою до мягкости, т. е. около часа времени. Когда горохъ будетъ готовъ, вынуть букетъ и ветчину, прибавить немного масла, стертаго съ 1/2 ложкою муки, размѣшать, вскипятить, положить по вкусу мелкаго сахара, соли. Выложить и то и другое на глубокое блюдо, обложить гренками.

Выдать: 1 1/2 ф. моркови, ложку масла.
Лож. сахара, 1/2 чайн. лож. соли.
1/2 ложки муки.
1 1/2 ф. вылущен. гороха, 1/4—1/2 ф. ветч.
Ложку масла, 1/2 ложки муки.
Ложечку сахара, 1/2 ложечки соли.

650) **Еще соусъ изъ моркови.** Очистить и облапшрить, какъ сказ. въ прим., нашинковать, всыпать въ кастрюльку, налить водою или жидкимъ бульономъ, чтобы едва покрыло, положить на каждый фунтъ по 1/2 чайной ложечки соли, по 2 чайной ложечки сахара, по 1/2 ложки масла, варить 1/2 часа на маломъ огнѣ, подъ крышкою, затѣмъ другіе полчаса варить безъ крышки, чтобы подрумянилась.

Подается ко всѣмъ почти мяснымъ блюдамъ.

Выдать: 1 1/2 ф. моркови.
3/4 чайн. лож. соли
3 чайн. лож. сахара.
3/4 ложки масла.

Если подать какъ самостоятельное блюдо, огарнированное одними гренками, то увеличить пропорцію вдвое

651) **Коротель т. е. молодая морковь.** 1 1/2 ф. коротели обравнять, очистить, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, переложить въ кастрюлю, налить водою или легкимъ бульономъ, чтобы едва покрыло, положить, по вкусу, соли и сахару, ложку сливочнаго масла, сварить до мягкости.

За пять минутъ до отпуска, можно, для разнообразія, или прибавить иногда сливочнаго масла и рубленной зелени петрушки, или влить рюмку или двѣ малаги, вскипятить подъ крышкою.

Или подправить соусъ 1/2 ложкою муки, растертою съ 1/2 ложкою масла, вскипятить.

Или въ сваренную коротель положить молочный готовый уже бешемель № 433, разъ вскипятить.

Какъ старая морковь, такъ и коротель подаются къ котлетамъ изъ говядины, телятины и курицы, къ разварной и жареной говядинѣ, къ жареной печенкѣ, къ жаренымъ сосискамъ и пр.

652) **Морковь со сметаною запеченая.** Очищенную, вымытую морковь нашинковать стакана три, посыпать 3 чайными ложечками сахара и ($1^1/_2$ ложечками мелкаго инбиря), размѣшать хорошенько, дать постоять, чтобы морковь чуть-чуть пустила изъ себя сокъ. Затѣмъ распустить въ кастрюлѣ $^1/_4$ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ морковь до-красна, мѣшая, чтобы не пригорѣло, переложить на сотейникъ, залить свѣжею сметаною, чтобы едва покрыло, вставить въ печь за полчаса до обѣда; подавать или отдѣльно или съ телячьими котлетами.

653) **Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ бешемелемъ.** Подается въ 4-мѣстномъ салатникѣ или на блюдѣ, раздѣленномъ тѣстомъ, на 4 части, а именно: взять 1 яйцо, 1 ложку воды и столько муки, чтобы тѣсто было совершенно крутое, раскатать длинную полосу, отрѣзать двѣ полоски, одинъ край красиво вырѣзывая; положить на блюдо крестъ на крестъ, помазать яйцомъ, и поставить въ печь подрумяниться, послѣ чего вынуть и разложить приготовленные соуса, по отдѣленіямъ.

Положенное крестъ на-крестъ тѣсто, приготовленное по величинѣ блюда, лучше всего испечь сперва на листѣ, а потомъ уже осторожно переложить на блюдо.

Всѣ овощи нарѣзать небольшими кусочками, отварить каждую овощь отдѣльно въ водѣ съ солью, слить воду. За 5 минутъ до отпуска, всыпать ихъ въ приготовленный молочный бешемель, разъ вскипятить.

Выдать: 1 ст. нарѣзанной моркови. 1 ст. нарѣзанной рѣпы. 1 маленькій кочанъ капусты, разрѣзанный на части. | 1 фунтъ картофеля, нарѣзаннаго ломтиками. $1^1/_2$ ложки масла, бульону. На бешемель № 433.

654) **Пюре изъ моркови.** 3 ф. моркови вымыть, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, вычистить, нарѣзать кусочками, налить водою или бульономъ, чтобы едва покрыло, положить $^1/_2$ ложки масла, разварить до мягкости, горячую протереть сквозь дурхшлагъ. Влить бешемель № 433, прокипятить, до необходимой густоты, выбить лопаточкой.

Выдать: 3 ф. моркови $^1/_8$ ф. масла. $^1/_3$ ст. муки. | $1^1/_2$ стак. сливокъ или молока.

Подавая огарнировать гренками. Если же подать съ котлетами, рулетомъ или жареною говядиною, то достаточно половины пропорціи.

655) **Морковь съ польскимъ соусомъ.** Сварить морковь въ бульонѣ, какъ сказано выше № 648, до половины готовности, положить распущенное масло, тушить до готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Подавая, облить масломъ съ поджаренною въ немъ булкою т. е. польскимъ соусомъ № 442.

Выдать: 2—3 ф. моркови. | Ложку масла, черствую булку.

Подается къ разварной и жареной говядинѣ, цыплятамъ, къ телячьимъ котлетамъ, къ печенкѣ.

656) **Жареная морковь.** Очистить, разъ вскипятить, перемыть, опустить въ легко посоленую воду, или бульонъ; сварить почти до готовности, откинуть на дурхшлагъ молодую оставить цѣльною, старую нарѣзать продолговатыми кусочками или даже нашинковать, положить въ кастрюльку, на горячее распущенное масло, осыпать немного сахаромъ, поджарить. Подавать ко всѣмъ почти мяснымъ кушаньямъ, въ томъ числѣ и къ ростбифу.

Выдать: $1^1/_2$ ф. моркови. 1—2 лож. масла. | 2—3 ложки сахара.

657) **Пудингъ изъ моркови.** Взять сырой моркови, натереть ее на теркѣ 4 стакана, выжать сокъ совершенно до капли, положить въ морковь $^1/_4$—$^1/_2$ ф.

чухонскаго масла, поджарить ее такъ, чтобы сдѣлалась коричневаго цвѣта; тогда кастрюльку снять съ огня, поставить на ледъ и бить морковь лопаточкой, пока она не побѣлѣетъ, тогда положить въ нее 3 желтка и вмѣстѣ опять выбить хорошенько, положить 1/2 чашки сахара, просѣянной корицы 2—3 чайныя ложечки и 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ цѣлый часъ; выложить на блюдо, облить сабаіономъ; этотъ пудингъ очень вкусенъ и трудно догадаться, что онъ сдѣланъ изъ моркови. Облить сливочнымъ масломъ или соусомъ № 445.

Выдать: Моркови, 5 яицъ. 1/4—1/2 ф. чухонскаго масла. | 1/3 ст. сахара, 2—3 чайн. ложк. корицы, Еще масла или на соусъ.

658) **Пудингъ изъ моркови другимъ манеромъ.** 1 стаканъ сырой тертой моркови, не выжимая поджарить въ 1/3 фунта масла до темножелтаго цвѣта, положить потомъ 1 чашку сливокъ, 1 ложку муки, 1/2 стакана сахара, 7—8 желтковъ, а потомъ 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, все размѣшать хорошенько и варить на парѣ. Облить сабаіономъ № 490.

Выдать: Моркови, 7—8 яицъ. 1 чашку сливокъ. | 1 ложку муки, 1/3 ф. масла, 1/2 стакана сахара.

Пастернакъ.

Примѣчаніе. Его подаютъ къ разварной говядинѣ, отдѣльно съ сабаіономъ, съ подрумяненнымъ масломъ съ сухарями, со сливочнымъ соусомъ, запеченымъ со сметаною. Чистить отъ кожицы костянымъ ножикомъ, перемывать въ холодной водѣ съ мукою, до употребленія держать въ большомъ количествѣ воды съ уксусомъ или съ лимоннымъ сокомъ.

659) **Пастернакъ съ масломъ и сухарями.** 2 ф. пастернака, вынувъ изъ кисловатой воды, сполоснуть, нарѣзать продолговатыми кусочками, налить холодною водою или бульономъ, чтобы едва покрыло, положить ложечку соли и ложку сливочнаго масла, сварить до мягкости, переложить на блюдо. Подать отдѣльно масло съ сухарями № 442.

660) **Пастернакъ къ разварной говядинѣ.** Вынувъ 1 1/2 ф. пастернака изъ воды съ лимоннымъ сокомъ, нарѣзать, налить холодною водою или бульономъ, чтобы едва покрыло, положить соли, 1 ложку муки и ложку масла, варить около часа.

661) **Пастернакъ съ сабаіономъ.** 2 ф. пастернака налить водою, чтобы едва покрыло, положить 1/2 ложечки соли, 1/2 ложки сливочнаго масла, сварить, переложить на блюдо, облить сабаіономъ № 490.

662) **Пастернакъ со сливочнымъ или молочнымъ сосуомъ.** 2 ф. пастернака сварить въ водѣ съ солью и масломъ, какъ сказ. № 659, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ ложки муки, полложки масла, 1 1/2 стак. сливокъ или молока съ 1—2 кусками сахара.

663) **Пастернакъ на бульонѣ.** Очистивъ, какъ сказ. въ прим., нарѣзать ровными продолговатыми кусочками, налить бульономъ, сваренымъ изъ говядины или баранины съ солью и кореньями, чтобы едва покрыло, положить луковицу, сварить до мягкости, приправить 1/2 ложкою муки съ 1/2 ложкою масла, вскипятить, разбавивъ, если надо будетъ, бульономъ. Подавать съ разварною говядиною.

664) **Пастернакъ со сметаною.** Очистить, какъ сказ въ прим., нарѣзать кружечками, положить въ каменную чашку или жестяную форму. Ложку хорошаго чухонскаго масла, ложку муки поджарить слегка, развести самою свѣжею сметаною, налить на пастернакъ, поставить въ печь, чтобъ пастернакъ сварился и зарумянился.

Выдать: 1/3 фунта масла, 1 ложку муки. | 1 1/2—2 ст. сметаны, 2—3 ф. пастернака.

Петрушка и порей.

Примѣчаніе. Коренья эти кладутъ въ основной бульонъ поджаренными или нѣтъ.

Въ супъ на 6 человѣкъ берется одинъ маленькій или $^1/_2$ крупнаго корешка.

Чистить его надо такъ, какъ морковь, т. е. не надо сильно соскабливать ножомъ верхнюю кожицу, а перемыть въ холодной водѣ, счищая землю щеткою, разъ вскипятить въ чистой водѣ, перемыть, очистить тогда верхнюю кожицу, срѣзать зеленую верхушку и кончикъ снизу.

665) **Подливка изъ петрушки.** Приготовляется къ разварнымъ: курицѣ, цыплятамъ или говядинѣ. Приготовляется какъ соусъ изъ селлерея, см. № 437, съ тою только разницею, что кладется въ него пучекъ не зеленаго селлерея, а зеленой петрушки.

666) **Порей.** Кладется порей въ желтый основной бульонъ.

Рѣпа.

Примѣчаніе. 2—3 ломтика рѣпы поджариваютъ на плитѣ и варятъ за тѣмъ для вкуса, въ бульонѣ № 1. Варится въ большей пропорціи въ супѣ изъ баранины. Приготовляется изъ нея соусъ и пудингъ. Подается фаршированною мяснымъ или сладкимъ фаршемъ. Маленькій сортъ рѣпы употребляется для фаршированія или гарнира, крупная же въ супъ и соусъ.

Чтобы ни готовили изъ рѣпы, ее надо неочищенную разъ вскипятить, вымыть, срѣзать зеленую верхушку и довольно толстый слой верхней кожицы, такъ какъ она имѣетъ въ себѣ горечь.

667) **Рѣпа для супа пюре.** Ее надо вымыть, неочищенную разъ вскипятить, вымыть, срѣзать зеленую верхушку, нарѣзать кое какъ кусками, налить водою, чтобы едва покрыло, разварить, горячую протереть сквозь сито, всыпать поджаренной муки $^1/_2$ столовой ложки, размѣшать хорошенько, вскипятить, развести бульономъ, прокипятить.

668) **Соусъ изъ рѣпы.** Очищенную рѣпу, какъ сказано въ прим. нарѣзать кубиками, всыпать въ кастрюльку, налить холодною водою, чтобы лишь покрыло, положить на 3 фунта $^3/_4$ чайной ложки соли, т. е. по $^1/_4$ ложечки на фунтъ и полторы ложки масла, варить не менѣе часа. Подается съ гренками. Если же къ баранинѣ, воловьимъ котлетамъ или рулету, то достаточно, на 6 человѣкъ, половины этой пропорціи.

669) **Рѣпа съ бараньей и телячьей грудинкой.** См. отдѣлъ баранины.

670) **Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ.** 6—9 рѣпъ вымыть, отварить до половины готовности, срѣзать верхушку, вынуть осторожно, острымъ ножомъ или ложечкою всю середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 1 фунтъ мякоти говядины или телятины наскоблить ножомъ или изрубить очень мелко съ $^1/_4$ фун. почечнаго жира, положить 1 яйцо, $^1/_2$ франц. булки, намоченной и выжатой, перцу, соли, мушк. орѣху, гвоздики, $^1/_2$ ложки масла поджареннаго съ $^1/_2$ луковицею, смѣшать, нафаршировать, накрыть срѣзанною верхушкою, перевязать ниткою, сложить въ кастрюлю, налить водою и тушить подъ крышкою до мягкости рѣпы. — Въ соусъ положить ложку муки, прокипятить хорошенько, облить на блюдѣ рѣпу.

Выдать: 6—9 шт. рѣпы или брюквы. 1 ф. говядины или телятины. $^1/_4$ ф. почечнаго жира, 1 яйцо, $^1/_2$ луковицы. $^1/_2$ ложки масла. $^1/_2$ франц. булки. Перцу, соли, мушк. орѣху. Гвоздики 3, ложку муки.

671) **Рѣпа со сладкимъ фаршемъ.** 6—9 рѣпъ отварить въ водѣ, срѣзать верхушки, выбрать осторожно ложечкою середину, растереть ее съ ложкою масла, съ $^2/_3$ стакана цѣльнаго молока или сливокъ, положить $^1/_4$ франц. тертой булки, соли, куска 2—3 сахара (мушк. орѣху), $^1/_3$ стак. коринки и 1 желтокъ,

размѣшать, нафаршировать рѣпу, накрыть срѣзанною верхушкою, обсыпать сухарями, вставить въ духовую печь. Подавая облить молочнымъ соусомъ № 488.

Выдать: 6—9 рѣпъ или брюкинъ, 1 ложку сливочнаго масла, $^2/_3$ ст. молока или сливокъ, 1 желтокъ, $^1/_2$ франц. черствой булки, 2—3 куска сахара, (Мушкатнаго орѣху), соли, $^1/_3$ стак. корички. И на соусъ № 488.

Вмѣсто молока и франц. булки, можно положить $^1/_3$ стак. манныхъ крупъ сваренныхъ въ $1^1/_2$ стаканахъ молока.

672) **Соусъ изъ рѣпы съ малагою.** 6—8 штукъ рѣпы вымыть, очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждую на нѣсколько частей, обравнять, опустить въ соленый кипятокъ. Когда закипитъ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, потомъ сложить въ кастрюльку, положить ложку масла, растертую съ ложкою муки, влить стакана два бульона, варить на большомъ огнѣ подъ крышкою, чтобы рѣпа упрѣла, а соусъ уварился до соусной густоты, подъ конецъ прибавить стаканъ малаги, сахару, соли.

Выдать: 6—8 шт. рѣпы, Ложку масла, Ложку муки, 1 стаканъ малаги, 1—3 куска сахара, 2 стак. бульона.

673) **Пюре изъ рѣпы.** 3 ф. рѣпы очистить отъ кожицы, нарѣзать тонкими ломтиками, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить. Откинуть на сито. Переложить въ кастрюльку, положить полложки масла, подлить процѣженнаго бѣлаго бульона, чтобы покрыло рѣпу до половины, закрыть крышкой, утушить до мягкости, горячимъ протереть сквозь сито. Влить приготовленный бешемель № 306, вскипятить, прибавить по вкусу соли, сахару, кто хочетъ натертаго мушк. орѣху, размѣшать. Огарнировать говяжьими котлетами, ломтиками разварной или жареной говядины или баранины или подать къ рулету изъ говядины.

Выдать: 3 ф. рѣпы, ложку масла, $^1/_3$ стак. муки, $1^1/_2$ стак. молока или сливокъ, Соли, сахару 2—3 куска (мушк. орѣху).

674) **Пудингъ изъ рѣпы.** Очистить, какъ сказано въ № 667, 5 рѣпъ довольно большой величины сварить въ молокѣ до мягкости, растереть до гладкости, положить $^1/_2$ французской булки, натертой и размоченной въ $^1/_2$ стаканѣ сливокъ или молока, всыпать мушкатнаго орѣху, сахару кусковъ 4—5, вбить 5 желтковъ, положить $1^1/_2$ ложки масла, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, варить минутъ 20.

Выдать: 5 штукъ рѣпы, 1 бутылку сливокъ или молока, $1^1/_2$ лож. масла, $^1/_2$ франц. булки, Мушк. орѣху, $^1/_4$ ст. сахаря, 5 яицъ. 2 сухаря, $^1/_2$ ложки масла намазать форму.

Подавая облить соусомъ изъ сливокъ № 488.

675) **Рѣпа фаршированная манною кашею.** Взять 8—12 рѣпокъ, вымыть, неочищенныя разъ вскипятить, снова вымыть, срѣзать зеленыя верхушки, опустить въ посоленый кипятокъ, варить пока не сдѣлаются мягки. Очистить отъ верхней кожицы, срѣзать крышечки. Осторожно выбрать середину, хорошенько растереть ее съ манною, густою молочною кашею и сливочнымъ масломъ, посолить, полож жить немного сахару. Начинить рѣпки, накрыть срѣзанными крышечками, переложить на листъ. На каждую рѣпку положить по кусочку сливочнаго масла, запечь въ духовой печи. Подавать къ нимъ сливочное масло.

Селлерей.

676) **Соусъ изъ селлерея.** См. № 437.

677) **Салатъ изъ селлерея.** 4 штуки большихъ корешковъ селлерея очи-

стить, вымыть, налить холодною водою, чтобы покрыло, варить до мягкости, безъ соли, приблизительно часъ. Когда будутъ мягки откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, остудить. Разрѣзать каждую штуку на 4 части и затѣмъ каждую часть на ломтики, положить въ салатникъ, прибавить очень тонко нашинкованную одну луковицу, $^1/_2$ ложки прованскаго масла, ложку уксуса, перцу, соли, размѣшать, подавать къ жаркимъ.

Во Франціи кладутъ въ этотъ салатъ корку чернаго хлѣба, натертую чеснокомъ.

678) **Пюре изъ селлерея.** 3 ф. кореньевъ безъ зелени, очистить, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить. Откинуть на рѣшето, нарѣзать, всыпать въ кастрюльку, налить процѣженнымъ бѣлымъ бульономъ, чтобы покрыло до половины только, положить $^1/_2$ ложки масла, накрыть крышкою, утушить до мягкости, горячимъ протереть. Влить бешемель № 433, прокипятить, мѣшая, до необходимой густоты; всыпать соли по вкусу, выбить лопаточкой. Подавая огарнировать гренками.

Выдать: 3 фунта селлерея.
$^1/_2$ ложки масла.
Бульону.

На бешемель:
Ложку масла.
$^1/_2$ стакана муки.
$1^1/_2$ стак. молока или сливокъ.

Спаржа.

Примѣчаніе. Ее кладутъ въ супъ и подаютъ вареною съ разными соусами. Продается фунтами. Ее надо очистить, соскабливая верхнія волокна, начиная отъ головки и до той части ствола, которая перестаетъ ломаться и не имѣетъ прозрачности; при чемъ волокнистую часть ствола надо отрѣзывать; по мѣрѣ чистки тотчасъ опускать въ холодную воду.

679) **Спаржа для подливокъ.** Очистить, какъ сказ. въ прим., обрѣзать слишкомъ длинные стебельки, перемыть, связать по 4—5 головокъ. Вскипятить посоленую воду въ овальномъ, просторномъ котелкѣ, за часъ до отпуска опустить въ этотъ кипятокъ спаржу. Когда на половину сварится, снять котелокъ съ плиты и дать спаржѣ дойти самой въ открытомъ котелкѣ. Вынуть дурхшлаговою ложкою на сито, снять нитки. Когда вода стечетъ, переложить на блюдо, на красиво сложенную, горячую салфетку, уложить ровненько, головками въ середину, прикрыть отдѣльною, также горячею салфеткою, чтобы не остыла, подавать

Выдать: Спаржи средней толщина 3 ф. Толстой же $4^1/_2$ фун

При употребленіи консервовъ изъ спаржи, надо ее опустить въ соленый кипятокъ, поставить на паръ, т. е. въ другую кастрюлю съ кипящею водою, разогрѣть, но не кипятить.

680) **Спаржа съ подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.** Сварить спаржу, какъ сказ. въ примѣч., подать отдѣльно польскій соусъ № 442.

681) **Спаржа съ сабаіономъ.** Сварить какъ сказ. въ примѣчаніи, подать отдѣльно сабаіонъ № 490.

682) **Спаржа съ желтымъ соусомъ** № 443.

683) **Спаржа съ соусомъ на сливкахъ** № 444.

684) **Спаржа съ бѣлымъ сладкимъ, молочнымъ соусомъ № 445.**

685) **Спаржа съ голландскимъ соуомъ** № 467.

Свекла иначе бураки.

Примѣчаніе. Приготовляется изъ нея борщъ, соусъ и салатъ. Она по своимъ составнымъ частямъ принадлежитъ къ самымъ питательнымъ овощамъ; въ ней находится много сахара, такъ что идетъ на его производство. Свекла очищается отъ кожицы только тогда, если предназначается для жаренья. Послѣ чистки не слѣдуетъ

держать долго въ водѣ, потому что теряетъ цвѣтъ. Варить и печь ее надо въ кожицѣ, отъ которой очистить передъ употребленіемъ.

686) **Соусъ изъ свеклы.** Обмыть не срѣзая кожицы, сварить, но лучше испечь фунта $1^1/_2$—3, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, всыпать ложечку муки, свеклу, размѣшать, влить $^3/_4$ стак. сметаны, посолить, вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ и 2—3 ложки уксуса.

Къ зайцу или тетереву подается свекла безъ сметаны, а вмѣсто нея кладутъ нѣсколько ложекъ жирнаго бульона.

Выдать: $1^1/_2$ ф. свеклы, $^1/_2$ ложки муки. ($^1/_2$ луковицы, кто любитъ). | $1^1/_2$ ложки масла, (уксусъ.) соль. $^3/_4$—1 ст. сметаны или бульона.

Огарнировать гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, сосисками, котлетами, жареною бараньей грудинкою или копченою ветчиною, поджаренною въ маслѣ.

687) **Салатъ изъ свеклы.** Испечь, очистить, остудить, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, пересыпая тертымъ хрѣномъ, залить самымъ крѣпкимъ вскипяченымъ и оставшимъ уксусомъ, который, въ случаѣ его крѣпости, можно развести водою.

Хрѣнъ.

Примѣчаніе. Употребляется струганнымъ для огарнировки ростбифа и бифстекса, тертымъ въ горячій соусъ къ разварной говядинѣ и въ холодные соуса къ поросенку, рыбамъ, къ баранинѣ. Его сушатъ см. № 3987. Каждый корешокъ хрѣна надо вымыть, вычистить ножомъ, вымыть снова до чиста и тогда уже или настругать или натереть на теркѣ; чистить и тереть всегда передъ самымъ употребленіемъ иначе краснѣетъ. Держать въ холодной водѣ долго не слѣдуетъ, потому что теряетъ крѣпость.

688) **Хрѣнъ съ уксусомъ.** Натереть на теркѣ $^1/_2$ стак. хрѣна, залить уксусомъ, чтобы его едва покрыло, положить $^1/_4$ чайной ложечки соли и отъ $^1/_2$ до чайной ложечки мелкаго сахара, по личному вкусу.

Подается къ разварной говядинѣ, солонинѣ, рыбамъ, къ студеню, къ заливнымъ и т. п. Хрѣнъ съ укусомъ см. № 473, со сметаною см. № 474.

689) **Горячій соусъ изъ хрѣна со сметаною** къ разварной говядинѣ, разварной солонинѣ, къ поросенку. Одинъ фунтъ хрѣна вычистить, вымыть, натереть на теркѣ, положить въ кастрюльку съ $^1/_8$ фунта масла, жарить $^1/_4$ часа, поливая по $^1/_4$ ложки бульона. Размѣшать $^1/_2$ столовой ложки муки со стаканомъ или $^1/_2$ фун. сметаны, влить въ хрѣнъ, разъ вскипятить, отставить, можно подправить двумя желтками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

690) **Горячій соусъ изъ хрѣна къ коринкою** Къ разварной говядинѣ, см. № 425.

б. Блюда изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ.

691. **Масседуанъ изъ овощей.** Очистить, какъ сказ. въ примѣчаніяхъ, разные овощи и коренья, а именно:

Немного *цвѣтной капусты*, которую разобрать на небольшіе кустики сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ и облить холодною водою.

Самыхъ молодыхъ стручковъ *фасоли*, которые нашинковать наискось не очень только мелко, сварить въ соленомъ кипяткѣ съ содой, откинуть на сито, перелить холодною водою.

Вылущенаго гороха (mon pareil) который сварить какъ фасоль

Земляныя груши вырѣзать какими нибудь фигурками, но разными, чтобы можно было ихъ отличить отъ другихъ кореньевъ.

Артишоки очистить отъ листьевъ и бородки.

Спаржу нарѣзать небольшими кусочками.

Молодую картофель обтереть отъ кожицы.

Картофель очистить, обланжирить и затушить до мягкости въ собственномъ соку.

Рѣпу очистить отъ кожицы, нарѣзать квадратиками, вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, утушить въ собственномъ соку.

Все вышепоименованное отварить до мягкости, но не переваривать, перемѣшать все вмѣстѣ, всыпать, по желанію, мушкатнаго орѣха, переложить на эмальированное блюдо или сотейникъ, облить сливочнымъ соусомъ, засыпать сверху пармезаномъ съ сухарями, поставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Соусъ же приготовить слѣдующій: ложку муки поджарить въ ложкѣ сливочнаго масла, развести 2 стаканами хорошихъ свѣжихъ сливокъ, проварить въ кастрюлѣ до готовности, посолить, облить овощи и т. д.

Выдать: Всего 3 ф. вышепоименованныхъ овощей.	2 стак. сливокъ.
Ложку муки.	$^1/_8$—$^1/_4$ ф. пармезана
Ложку сливочнаго масла.	2—3 сухаря
	1 муск. орѣхъ

692) **Жардиньеръ.** Взять разныхъ овощей, а именно: хорошій твердый кочанъ капусты, который разрѣзать большими кусками, картофелю, брюквы, рѣпы, моркови, 2 цѣльныя головки лука, зеленаго вылущеннаго гороха, самыхъ молодыхъ простыхъ бобовъ, очищенныхъ отъ бѣлой кожицы; можно положить также цвѣтной капусты и земляныхъ грушъ; но основныя овощи это — картофель и капуста, которыхъ класть втрое противъ прочаго, а зимой когда нѣтъ свѣжихъ овощей, то жардиньеръ все-таки необыкновенно хорошъ изъ картофеля, свѣжей капусты, рѣпы, брюквы, моркови и немного лука; рѣпу класть въ такомъ случаѣ, если она не имѣетъ горечи; всѣ эти овощи перечистить, перемыть и чтобы вода совершенно стекла, а ежели нѣкогда ждать, то перетереть до суха полотенцемъ, тогда всѣ эти овощи хорошенько перемѣшать, предварительно обточивъ и разрѣзавъ ихъ разными формами, а если мало времени, то и просто нарѣзать ихъ небольшими кусочками; всѣ эти овощи положить въ муравленный горшокъ, завязать ветошкой, замазать тѣстомъ и поставить въ печь; надо чтобы онѣ упрѣли до совершенной мягкости, можно даже не замазывать горшка, если не случится тѣста, а только плотно накрыть его. Когда жардиньеръ будетъ готовъ, подать его на столъ, обвернувъ горшокъ салфеткой и къ нему отдѣльно растопленное самое свѣжее масло; солить тоже нужно на столѣ, потому что безъ соли лучше упрѣютъ овощи. Это кушанье необыкновенно вкусно, Вмѣсто масла подается и соусъ, сваренный изъ $1^1/_2$ ложки масла $^1/_2$ ложки муки. $1^1/_2$ стакана сливокъ. соли и немного перцу

693) **Жардиньеръ другимъ манеромъ.** Поступить также, какъ сказано жардиньеръ № 692, только положивъ овощи, посолить ихъ и залить самою свѣжою сметаною; этимъ манеромъ тоже очень вкусно, но жардиньеръ № 692 вкуснѣе.

694) **Жардиньеръ третьимъ манеромъ.** Нарѣзать кусками капусту, картофель, брюкву, морковь, рѣпу и если найдутся другія овощи, какъ напримѣръ: цвѣтная капуста, кольраби, артишоки, то тѣмъ лучше, дать всякой овощи хорошій видъ, обточивъ ихъ разнымъ манеромъ; взять кастрюльку, положить въ нее вышепоименованныя овощи, положить масла; поджарить слегка, но не до готовности, тогда посыпать на овощи ложку крупичатой муки, размѣшать хорошенько на огнѣ, чтобы мука смѣшалась съ овощами и соединилась съ масломъ, тогда влить на эти овощи $1^1/_2$ стакана бульона, варить до готовности; когда совершенно будутъ готовы, вы-

ложить на блюдо и положить на овощи что угодно: сосиски, котлеты, польскую булку размоченную въ молокѣ и поджаренную или мозги.

695) **Гарниръ изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ,** къ жаркому говядинѣ, къ разварной осетринѣ, стерляди и пр.

Очистить отъ кожицы селлерей и петрушку, нарѣзать мелкими одинаковыми кусочками, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, пересыпать въ кастрюльку, налить бульономъ, чтобы едва покрыло, сварить до мягкости. Поджарить лукъ шарлотъ и шампиньоны нарѣзанные кружечками. Взять сваренныя раковыя шейки; очистить нарѣзать сварить соленые огурцы. Поджарить капарцы, корнишоны, вдоль разрѣзанные, очищенные отъ косточекъ оливки, и маринованные бѣлые грибы ломтиками нарѣзанные. Все смѣшать,—облить соусомъ изъ помидоровъ № 432, разъ вскипятить, но въ этотъ соусъ не надо класть сметаны и соусъ изъ помидоровъ развести отваромъ изъ всѣхъ вышепоименованныхъ овощей.

696. **Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ.** Очистить 1 артишокъ, цвѣтную капусту, морковь, кольраби, итальянскую капусту, вымыть, сварить каждое отдѣльно въ посоленой водѣ съ масломъ или въ бульонѣ, нарѣзавъ ровными кусочками. Дно довольно широкой, но не высокой формы или кострюльки выложить тоненькими ломтиками шпика или масломъ, на дно съ края, въ кружокъ положить узенькій рядъ итальянской капусты, второй, слѣдовательно меньшій рядъ кольраби, потомъ рядъ моркови, рядъ цвѣтной капусты цвѣтомъ на дно, а на самой серединѣ—артишокъ корешкомъ кверху. На все это положить тоненькими ломтиками нарѣзанный вареный или копченый языкъ, потомъ опять зелень въ вышеупомянутомъ порядкѣ. Положить сверху маленькими кусочками масло, облить $^1/_2$ стаканомъ бульона, поставить въ печь на $^1/_4$ часа. Потомъ выложить это на блюдо въ видѣ пуддинга, спять шпикъ; облить маслянымъ соусомъ № 400—402.

697) **Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разныхъ разностей.** Взять молодой моркови, зеленаго свѣжаго гороха, земляныхъ грушъ, спаржу, зеленыхъ бобовъ, сморчковъ и цвѣтной капусты, все это сварить въ соленой водѣ, каждую зелень отдѣльно, откинуть на дурхшлагъ, чтобы стекла вода.

Взять ложку масла, поджарить въ немъ до красна 1 ложку муки, развести бульономъ, хорошенько мѣшая, всыпать зеленой петрушки.

Всѣ сваренные коренья положить въ кастрюльку, залить этимъ соусомъ, чтобы ихъ только едва покрыло, вскипятить разъ, потряхивая кастрюльку.

Между тѣмъ распустить въ кастрюлькѣ $^1/_2$ фунта масла, всыпать въ него мелко истолченную скорлупу отъ ножекъ и шеекъ 24 раковъ, поджарить ихъ докрасна, подлить ложки 2 бульона, вскипятить, процѣдить, выжать сквозь салфетку, поставить въ теплое мѣсто, чтобы не остыло какъ масло это, такъ и очищенныя раковыя шейки и ножки.

Затѣмъ приготовить фаршъ изъ 1 на теркѣ натертой польской булки, 3—4 яицъ, $^1/_4$ фунта до-бѣла растертаго масла, соли, мушкатнаго орѣха и чайной ложки сахара, наполнить имъ 24 чисто вымытыя раковыя спинки, смазать сверху масломъ, поставить въ печь, чтобы фаршъ зарумянился. Изъ оставшагося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить ихъ разъ въ бульонѣ. Когда все это будетъ готово, уложить этотъ винигретъ на круглое блюдо, слѣдующимъ образомъ: сперва выложить коренья, на середину положить самую большую головку цвѣтной капусты. Кругомъ блюда разложить раковыя спинки, перекладывая ихъ сваренными фрикадельками; головку цвѣтной капусты обложить раковыми шейками и ножками, облить

все раковымъ масломъ, подавать отдѣльно или огарнировать все это еще кругомъ котлетами, копченымъ языкомъ, говяжиной и т. п.

Выдать: 1/2 фун. зеленаго гороха.
3—4 моркови, 3—4 земл. грушп.
1/4 фун. спаржи, 6—12 сморчк.
2—3 головки цвѣтной капусты.
На соусъ:
1 ложку муки.
1/8 фун. масла.
Зеленой петрушки.
1/2 фун. раковаго масла, 24 рака.
На фаршъ:
1 булку, 3—4 яйца. 1/4 фун. масла.
1 кусокъ сахара. мушк. орѣха, соли.

698) **Сборный гарниръ**, подаваемый къ разварной осетринѣ, стерляди, бѣлорыбицѣ, бѣлужинѣ, лососинѣ, форели, къ щукѣ, судаку, къ разварной говядинѣ—бульи и разнымъ жаркимъ изъ говядины.

Фунтъ картофеля, очистить, округлить равною величиною, сварить въ посоленомъ кипяткѣ, облить распущеннымъ сливочнымъ масломъ и обсыпать рубленнымъ зеленымъ укропомъ.

Фунтъ бѣлыхъ кореньевъ селлерея и петрушки очиститить отъ кожицы обточить въ видѣ горошинъ или просто нарѣзать ломтиками, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить водою, доварить въ самомъ маломъ количествѣ процѣженнаго бульона.

1/4 *ф. лука-шарлотъ* очистить отъ кожицы, опустить въ солепый кипятокъ, разъ вскипятить, поджарить въ маслѣ.

6—8 шт. шампиньоновъ очистить отъ кожицы, нарѣзать кружечками, обмыть, положить въ кастрюльку на растопленное масло, выжать сокъ изъ лимона, посолить, подлить ложку бульона, тушить подъ крышкою до мягкости.

20 раковыхъ шеекъ. 2—4 небольшіе *соленые огурца* очистить отъ кожицы, нарѣзать ломтиками острымъ ножемъ, сварить.

8—12 *капорцовъ*, 8—12 *оливокъ* винтомъ вычищенныхъ, 6—8 *корнишоновъ* вдоль пополамъ разрѣзанныхъ и 6—8 шт. *бѣлыхъ, маринованыхъ грибовъ*, ломтикати нарѣзанныхъ. Все это смѣшать, огарнировать вышеупомененованныя рыбы и говядину.

Жареные коренья.

699) **Жареные коренья къ жареной или вареной говядинѣ.** Очистить штукъ 10 коротелекъ, 1 брюкву, 2 рѣпы, 1/2 фун. земляныхъ грушъ и 8 шт. картофелинъ, нарѣзать небольшими равными кусочками, все отдѣльно тушить съ масломъ, подливъ ложки двѣ воды или бульона, картофель же обжарить круглымъ въ маслѣ, на сковородѣ. Когда все будетъ готово, положить жаркое на середину блюда, а кругомъ отдѣльными кучками жареные коренья.

IV Группа.

Душистыя травы и зерна.

Примѣчаніе. Къ душистымъ травамъ принадлежатъ: зеленая петрушка, укропъ. селлерей, маіоранъ, порей, розмаринъ, шафранъ, эстрагонъ, базиликъ, чаберъ, смородинный листъ, кудрявая мята, перечная мята.

Къ душистымъ же зернамъ принадлежатъ анисъ и тминъ.

700) **Зеленая петрушка.** а) Очистить отъ испортившихся стебельковъ и листьевъ, сполоснуть въ холодной водѣ отъ пыли, держать въ свѣжей, чистой водѣ до употребленія, иначе повянетъ. Передъ употребленіемъ осушить на ситѣ.

б) Предназначенную для бульона—мелко изрубить, положить въ суповую миску, налить кипящимъ бульономъ.

в) Пучками зеленой петрушки гарнируютъ блюда, какъ напр. подавая разварную цѣльную рыбу кладутъ ее въ пасть рыбы и на хвость.

г) Осыпаютъ цѣльными листьями жареный судакъ въ клярѣ.

д) Мелкую жареную рыбу укладываютъ вокругъ блюда, середину же, горку изъ картофели, осыпаютъ зеленью.

е) Ею гарнируютъ селедки, вареные раки, маіонезы, заливные и проч.

ж) Вареная рыба средней величины, какъ то: судачки, навагу и проч. кладутъ на продолговатое блюдо, одни рыбки въ одну сторону головой, а другіе въ другую хвостиками на середину блюда и съ обѣихъ сторонъ подъ головки кладутъ по пучку зеленой петрушки; точно также гарнируютъ на блюдѣ зеленью и кусокъ вареной семги, осетрины, бѣлужины и т. п.

з) Жареною петрушкою осыпаютъ пирожки подаваемые къ супу. Ее приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: три горсти листьевъ петрушки размѣшать слегка съ ложкою распущеннаго горячаго масла, выложить на сковородку, вставить въ духовую печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли. Или взять стаканъ фритюра, раскалить его въ кастрюлечкѣ такъ, чтобы пошелъ паръ, опустить вѣтки зеленой петрушки, черезъ нѣсколько минутъ вынуть на сито, на пропускную бумагу.

и) Три горсти цѣльныхъ листьевъ петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, опустить въ фритюръ на двѣ минуты, размѣшать, вынуть дурхшлаковою ложкою на рѣшето, посолить. Разсыпать по чистой сковородѣ, поставить въ духовую печь на нѣсколько минутъ. Когда обсохнетъ, осыпать ею пирожки.

к) Необходимо сушить ее на зиму см. № 3983, часть II.

701) **Зеленый укропъ.** а) Отрѣзать зеленые стебельки, сполоснуть, осушить, мелко нарѣзать ножомъ, всыпать въ суповую миску, залить кипящимъ бульономъ.

а) На супъ, на шесть человѣкъ, довольно $^1/_2$ столовой ложки рубленнаго укропа.

б) Имъ осыпаютъ разварной картофель, разварную говядину приготовляемую къ закускѣ, тонко нарѣзанную ломтиками, съ прованскимъ масломъ и уксусомъ.

в) Кладется въ бѣлый соусъ къ разварной говядинѣ, въ фаршированные раки, въ фаршъ къ жареной курицѣ и цыплятамъ, въ рубцы, во всѣ зеленые салаты и т. п.

г) Его сушатъ на зиму см. № 3983, часть II.

702) **Селлерей.** Вѣтки зелени селлерея кладутся въ каждый супъ, какъ мясной, такъ и масляный и въ особенности въ супъ и въ соусъ изъ селлерея, въ которыхъ долженъ вскипѣть и быть затѣмъ вынутымъ.

Его сушатъ на зиму см. № 3990, часть II.

703) **Зеленый порей.** Кладется въ каждый бульонъ съ пучкомъ зелени, петрушки и селлерея.

704) **Маіоранъ.** Продается сушенымъ и сыплется въ фаршъ для колдуновъ, на 1 ф. говядины и 1 ф. почечнаго жира кладется не менѣе чайной ложки, употребляется и въ соусъ изъ рубцовъ.

705) **Эстрагонъ.** Зелень его кипятятъ въ соусѣ, приготовляемомъ къ разварной пулярдѣ.

Кладется также въ уксусъ и въ соленые огурцы.

Его сушатъ на зиму, см. № 3985, часть II.

706) **Розмаринъ.** Кладется въ соуса.

707) **Шалфей.** Употребляется въ кушанья гг. вегетеріанцами.

708) **Кервель,** чаберъ, базиликъ, смородинный листъ кладутъ пучками въ огурцы при ихъ соленіи.

709) **Зеленый лукъ.** Употребляютъ въ окрошку, ботвинью, для гарнира селедки, въ постные дни къ картофелю, грибамъ, и къ квасу. Кладется въ пирогъ съ гречневою крупою и съ саго.

Душистыя зерна.

710) **Тминъ.** Кладутъ въ капусту, въ голубцы, въ бѣлую фасоль, въ хлѣбъ, посыпаютъ крендели, Kümmelkuchen, соленые ламанцы, и т. д.

711) **Анисъ.** употребляется также при печеньи хлѣба и булокъ, въ капусту и даже въ нѣкоторое пирожное

V-ая группа.

Грибы.

Примѣчаніе.

а) Хотя грибы, по питательности своей, не уступаютъ овощамъ и превосходятъ даже свеклу, но все же нельзя рекомендовать ихъ какъ полезную пищу, потому что безвредныхъ грибовъ почти что не существуетъ и вредъ ихъ зависитъ отъ степени сырости и гнилости того мѣста, гдѣ растутъ.

б) По наружному виду трудно отличить безвредные грибы отъ ядовитыхъ. Самые ядовитые и болѣе другихъ выдѣляющіеся,—это мухоморы, съ красными шапочками, покрытыми бѣлыми крапинками.

в) Самые общеупотребительные грибы въ продажѣ, это бѣлые грибы, красные или подберезники, сыроешки, моховики, лисички, опенки, волнушки, грузди, шампиньоны, рыжики, сморчки.

г) Свѣжіе грибы должны употребляться въ тотъ же день когда собраны. На второй день они уже чернѣютъ и на нихъ нападаютъ черви.

д) Всѣхъ ихъ надо тщательно вычистить отъ песку и червяковъ, вырѣзывая испорченныя мѣста и опуская ихъ тотчасъ же въ холодную воду, въ которой могутъ мокнуть часъ и болѣе, за исключеніемъ шампиньоновъ, которые вычистивъ можно опустить въ воду лишь на нѣсколько минутъ только и перемывъ хорошенько, осушить салфеткою.

е) Во всѣхъ большихъ грибахъ отрѣзываютъ корешки, которые считаются худшими, а самыя шляпки лучшимъ кушаньемъ. При простомъ столѣ корешки мѣшаютъ со шляпками, крупные грибы разрѣзываютъ, а мелкіе оставляютъ цѣльными. Вообще мелкіе грибки предпочитаются крупнымъ.

ж) Одни грибы сушатъ на зиму, нанизывая на толстую нитку. Эти сушоные употребляются зимою въ супъ, приготовляютъ изъ нихъ фаршъ для пироговъ и пирожковъ и варятъ соусъ.

з) Другіе грибы жарятъ и подаютъ или какъ самостоятельное кушанье къ завтраку или къ обѣду въ видѣ гарнира къ жаркимъ.

и) Третьи грибы тушатъ и подаютъ съ соусомъ къ разварнымъ, мозгамъ, разварной курицѣ, разварной говядинѣ.

к) Что же касается сушеныхъ грибовъ, то слѣдуетъ покупать высшій сортъ, хотя онъ и дороже, такъ какъ на тоже количество супа, грибовъ высшаго сорта идетъ вдвое меньше, чѣмъ грибовъ низшихъ сортовъ. У грибовъ лучшаго сорта, шляпки снаружи зеленоватые низъ же и разрѣзъ бѣлые, корешки короткіе и веревка, на которой нанизаны бываютъ въ продажѣ — тонкая, самые же грибы совершенно сухіе.—У низшихъ сортовъ шляпки черныя, корешки длинные и веревка толстая.

л) Передъ варкою грибы слѣдуетъ ошпаривать кипяткомъ, чтобы удалить съ нихъ пыль и песокъ, который нельзя смыть холодною водою.

м) Опускать грибы для варки, надо въ холодную воду, потому что они подобно мясу, передаютъ свой вкусъ водѣ, только посредствомъ постепеннаго нагрѣванія.

712) **Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ,** къ разварной говядинѣ, котлетамъ, мозгамъ и проч. 6—9 сушеныхъ грибовъ обмыть въ теплой водѣ, налить тремя стаканами воды, варить пока не сдѣлаются мягкими, вынуть, мелко изрубить, или нашинковать. Въ другой кастрюлькѣ поджарить $^1/_2$ или 1 мелко изрубленную луковицу съ $^1/_2$ ложкою масла, всыпать мѣшая $^1/_2$ ложки муки, развести грибнымъ

бульономъ, посолить, дать повариться, всыпать грибы, прибавить $^1/_4$ или $^1/_2$ стакана свѣжей сметаны, разъ вскипятить, подавать.

Выдать: 6—9 сушен. гриб. или $^1/_8$ фун. | $^1/_4$ или $^1/_2$ стакана сметаны.
$^1/_2$—1 луковицу. | $^1/_2$ ложки мукп.
$^1/_2$ ложки масла.

713) Очень вкусный соусъ изъ сушеныхъ, бѣлыхъ грибовъ. Взять $^1/_4$ фун. суш. грибковъ, вымыть ихъ, сварить почти до готовности. Слить грибной бульонъ, который употребить на другой день въ борщъ, въ щи изъ щавеля или въ грибной супъ, или отдать людямъ. Грибы же налить 3 стаканами процѣженнаго бульона, сварить до готовности, положить ложки 2—3 сливокъ или сметаны, всыпать немного простаго перцу, посолить, подавать, не разрѣзывая грибовъ, какъ бы свѣжіе, посыпать укропомъ. Можно отварировать сосиски, № 757.

714) Грибы сушеные, поджареные, скоромные или постные. Обмыть нужное количество сушеныхъ грибовъ, сварить въ водѣ. Когда будутъ готовы, выбрать изъ бульона, очистить, обравнять, разложить на столѣ, посолить, обвалять въ мукѣ; за 15 минутъ опустить въ кляръ № 298- 300, обвалять въ тертую булку, сложить на разогрѣтое скоромное или какое нибудь постное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подлить со сковороды сокъ.

Бѣлые и красные грибы.

Примѣчаніе. У бѣлыхъ и красныхъ грибовъ очищаются отъ кожицы только корешки, затѣмъ промываются въ холодной водѣ. Всѣ червивые и дряблые грибы выбрасываются.

715) Бѣлые и красные грибы со сметаною. Съ корешковъ молодыхъ, отборныхъ грибовъ снять кожицу, перемыть въ холодной водѣ, нарѣзать ломтиками, оставляя мелкія шляпки цѣльными, обмыть, обвалять слегка въ мукѣ, сложить въ глубокій сотейникъ, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда пустятъ изъ себя сокъ, слить его прочь, въ грибы же положить масла кускомъ, отдѣльно въ маслѣ прожаренный, рубленный или шинкованный лукъ, пучекъ зеленой петрушки, соль, перецъ, поджарить грибы до мягкости. Прибавить немного бульона и сметаны, дать нѣсколько разъ вскипѣть, чтобы соусъ загустѣлъ. Переложить на глубокое блюдо, посыпать зеленью, подавать.

Выдать. $1^1/_2$—ф. грибовъ или 1 полную тарелку очищенныхъ. | Ложку муки.
1 луковицу. | 1 стаканъ сметаны.
1 ложку масла или $^1/_8$ ф. | Стакана 2—3 бульона.
Соли,—перцу.

Такъ грибы можно приготовлять и зимою, взявъ грибы № 3934 или 3935.

716) Грибы жареные. Бѣлые, красные и прочіе грибы приготовляются одинаково, т. е. очистить ихъ, перемыть, нарѣзать, обвалять въ мукѣ. $^1/_4$ фун. масла распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ (поджарить въ немъ кто любитъ 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднемъ огнѣ, поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будутъ готовы, тогда только влить $^1/_2$ стакана сметаны, разъ вскипятить, всыпать зеленаго укропу и петрушки, подавать.

Выдать. 1 полн. тарелку очищ. грибовъ | $^1/_2$ стак. сметаны, (1 луковицу).
1 ложку муки, $^1/_4$ ф. масла. | Перцу, соли, петрушки.

717) Другимъ манеромъ. Взять бѣлыхъ крупныхъ грибовъ, обварить кипяткомъ, обсушить полотенцемъ, обвалять въ яйцѣ, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ, подавать къ соусу изъ курицы или телятины.

718) Котлеты изъ свѣжихъ или сушенныхъ грибовъ. Взять бѣлыхъ свѣжихъ грибовъ, обварить ихъ кипяткомъ, осушить полотенцемъ, очень мелко изрубить, прибавить $1^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_8$ фунта масла, 4 яйца, немного перцу,

мушкатнаго цвѣту, 6 мелко нарѣзанныхъ килекъ, 2 печеныя луковицы, и столько черствой натертой на теркѣ и просѣянной булки, чтобы можно было сдѣлать изъ этой массы котлеты, дать простоять съ полчаса, чтобы булка разбухла, сдѣлавъ потомъ котлеты, поджарить въ маслѣ. Такія котлеты можно приготовлять и изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.

Выдать: 2 тарелки свѣжихъ грибовъ или $^1/_2$ фунта сушоныхъ. $1^1/_2$ стак. сливокъ, 1 ложку масла. | 4 яйца, перцу, соли, мушк. цвѣту. 6 килекъ 2, луковицы. 1 франц. булку, 2 ложки масла.

719) Грибы—лисички, опенки, сыроѣжки тушеные. Очистить вымыть вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на дурхшлагъ, переложить на растопленное масло въ кастрюлькѣ, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не выкипитъ весь сокъ. Тогда положить рубленную зелень, размѣшать, переложить на глубокое блюдо, подавать.

Выдать. $1^1/_2$ ф.—грибовъ. $^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла. | Зелень.

Сморчки.

Примѣчаніе. Сморчки продаются раннею весною. Отъ кожицы ихъ не очищаютъ, но надо пересмотрѣть хорошенько каждый грибъ, нѣтъ ли насѣкомыхъ, и такъ какъ въ нихъ много песку, то надо перемывать въ нѣсколькихъ водахъ и разъ вскипятить въ водѣ, чтобы удалить горечь.

720) Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами. Взять $^1/_2$ ф. сморчковъ, очистить отъ песка и нечистоты, отрѣзать нижнюю часть корешковъ, разрѣзать каждый сморчокъ на 4 части, положить на дурхшлагъ, перемыть подъ краномъ, опустить съ дурхшлакомъ въ чашку съ водою, чтобы полежали въ водѣ $^1/_4$ часа или продержать подъ краномъ; еще разъ перемыть. Опустить въ двѣ бутылки кипящей воды съ двумя полными ложками соли, прокипятить съ $^1/_2$ часа хорошенько до полной мягкости, откинуть на дурхшлакъ, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ нашинковать ихъ очень мелко.

Между тѣмъ взять цѣлый бычачій мозгъ, намочить въ холодную воду, чтобы совершенно очистился отъ крови, снять пленочки, опустить въ $2^1/_2$ стакана кипятка, съ 10 цѣльными зернами простого перца, съ однимъ лавровымъ листомъ, съ 1 столовою ложкою уксуса и съ одной чайной ложкой соли. Кипятить минутъ 10 до готовности, вынуть дурхшлаковою ложкою, остудить, нарѣзать кусочками.

Въ то же время взять двѣ ложки муки и двѣ ложки т. е. $^1/_4$ ф. масла, растереть, развести 3 стаканами, т. е. бутылкою цѣльнаго молока, хорошенько прокипятить, мѣшая, опустить сморчки, вскипятить еще разъ, положить $^1/_2$ чайной ложечки соли, $^1/_8$ натертаго мушкатнаго орѣха, $^1/_8$ или $^1/_4$ чайной ложечки толченаго перца, мелко изрубленнаго укропа, подъ конецъ мозги, разъ только вскипятить, тотчасъ подавать въ плоскомъ салатникѣ или сотейникѣ, или на блюдѣ съ разварной говядиной-бульи.

Выдать: на 6 человѣкъ:
Цѣльный бычачій мозгъ.
$2^1/_2$ стакана воды.
10 штукъ простого перца.
1 чайную ложечку соли.
$^1/_2$ фунта сморчковъ или полную тарелку
2 ложки муки.
$^1/_4$ фунта масла.
1 бут. цѣльнаго молока.
$^1/_8$ мушкатнаго орѣха.
$^1/_8$ или $^1/_4$ чайной ложеч. простого перца и 1 лавров. листикъ.
2 ложки зеленаго укропа.

721) Сморчки другимъ манеромъ: 1 луковицу мелко изрубить, поджарить съ двумя ложками масла, всыпать двѣ ложки муки, поджарить, развести тремя стаканами отвара изъ подъ сваренныхъ сморчковъ съ $^1/_2$ чайной ложечки

соли, прокипятить, всыпать сморчки, прокипятить, положить мозги, перцу, влить немного лимоннаго сока, вскипятить, всыпать укропа, подавать..

722) **Соусъ изъ сморчковъ.** Сморчки очистить отъ песку и нечистоты; вымыть въ водѣ до-чиста, мелко ихъ нашинковать, опустить въ соленый кипятокъ, когда закипять откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю на растопленное масло, поджарить до готовности. 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки вскипятить въ отдѣльной кастрюлькѣ, развести 2—3 стаканами бульона, вскипятить раза два-три, пока не погустѣетъ, положить соли, мушкатнаго орѣха, лимоннаго сока, 1/8 фун. сливочнаго масла или 1/2 стак. сметаны, смѣшать со сморчками, вскипятить, положить рубленой зеленой петрушки, лимоннаго сока, подавать съ говядиною, телячьей грудинкою и проч.

Выдать: 2 ф. сморч. 1/4 ф. чух. масла.
1/2 ложки муки, соли, мушк. орѣха.
1 ложку сливочнаго масла.
Или 1/2 стакана сметаны.
1/4 лимона.
Зеленой петрушки.

Шампиньоны.

Примѣчаніе. а) Отъ каждаго шампиньона отбросить корешки; съ каждой шляпки и корешка снять верхнюю кожицу, которую соскоблить ножомъ и тотчасъ же бросить въ воду съ лимономъ или уксусомъ, въ которой могутъ лежать не долго, всего 1/4 часа.

б) Самыми лучшими шампиньонами считаются тѣ, которые выростаютъ на грядахъ накрытыми, слѣдовательно въ темнотѣ.

в) Они должны быть крѣпкіе, твердые, мясо подъ снятою кожицею должно быть бѣлое. Продаются въ корзиночкахъ.

г) Чтобы узнать настоящіе ли они, т. е. не ядовитые ли, надо положить, когда они будутъ вариться, серебряную монету. Если она не почернѣетъ знакъ, что они настоящіе.

д) Изъ нихъ приготовляется супъ, но по большей части соусъ бѣлый и темный къ мяснымъ котлетамъ и ко всякой жареной говядинѣ.

723) **Соусъ изъ шампиньоновъ съ виномъ.** Взять 1/2 фунта шампиньоновъ, очистить ихъ какъ сказано въ примѣчаніи, нарѣзать ихъ кружечками, обмыть, положить въ кастрюльку, на растопленное масло, выжать сокъ изъ 1/4 лимона, остерегаясь малѣйшаго зернышка, подлить ложки 2—3 бульона, свареннаго съ обрѣзками отъ шампиньоновъ, потушить до мягкости, подъ крышкою. Отдѣльно вскипятить 1/8 ф. масла съ 1/2 ложкою муки, не поджаривая ихъ, развести соусомъ отъ шампиньоновъ, влить 1—2 рюмки бѣлаго вина, вскипятить, всыпать шампиньоны. Когда закипитъ, снять съ огня, слить въ отдѣльную кастрюлечку всю жидкость, влить въ нее два разбитые желтка, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, положить полъ чайной ложечки соли и полъ ложечки сахара, процѣдить, перелить въ шампиньоны. Тотчасъ горячимъ подавать.

Выдать: 1/2 ф. шампиньоновъ.
1/4 лимона.
1/2 ложки муки.
1 ложку масла.
2 желтка.
1/2 ложечки сахара.
1/2 чайной ложечки соли.
1—2 рюмки бѣлаго вина.

Подавать такой соусъ къ отварнымъ телячьимъ ножкамъ, отварнымъ цыплятамъ или къ пулярдкѣ, къ отварной телячьей грудинкѣ или головкѣ.

Приготовляя темный соусъ поступить также, но только подрумянить масло съ мукою и не вбивать желтковъ.

724) **Соусъ изъ шампиньоновъ съ виномъ и сливками.** 1/2 ф. шампиньоновъ очистить отъ кожицы, нарѣзать ихъ кружечками, обмыть, сложить въ сотейникъ на полную ложку масла, выжать сокъ изъ 1/4 лимона, посолить, подлить ложки 2 бульона, тушить, подъ крышкою, до мягкости.

Одну очищенную луковицу нашинковать, положить въ салфетку, промыть

подъ краномъ, переложить въ кастрюльку, влить 1/2 стакана бѣлаго вина, тушить подъ крышкою, пока вино не впитается въ лукъ. Тогда положить туда столовую ложку муки, размѣшанную съ ложкою холодной воды, 2 1/2 стакана куринаго или телячьяго бульона, прибавить сырые обрѣзки отъ шампиньоновъ, 1/2 стакана сливокъ, прокипятить хорошенько на небольшемъ огнѣ, процѣдить, вбить 2 желтка, подогрѣть до самого горячаго состоянія, положить приготовленные шампиньоны, прибавить по вкусу соли и лимоннаго сока, размѣшать, подогрѣть снова до самаго горячаго состоянія и тотчасъ подавать къ отварнымъ цыплятамъ, пулярдкѣ, телячьей грудинкѣ, телячьей головкѣ и пр.

Выдать: 1/2 ф шампиньоновъ.
1 луковицу.
1/2 стакана бѣлаго вина.
1/2 стакана сливокъ.
2 1/2 стак. бульона.
Столов. ложку муки.
1/4 фун. масла.
1/4 лимона.
2 желтка.
Соли, укропу.

725) **Шампиньоны жареные.** Очистить, вымыть до чиста въ холодной водѣ, осушить на салфеткѣ, нарѣзать кружечками, посолить, обвалять въ мукѣ, сложить на растопленное на сковородѣ, масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подавать горячими.

Выдать: 1—1 1/2 ф. шампиньоновъ.
1/2 ст. муки.
1/4 ф масла.

726) **Шампиньоны фаршированные скор. или постные.** Выбрать крупные шампиньоны, очистить, какъ сказ. въ прим. перемыть, осушить, вынуть изъ середины мякоть, посолить, уложить въ широкую кастрюльку, смазанную прованскимъ или скоромнымъ масломъ. Изрубить мелко вынутую мякоть, нафаршировать шампиньоны, посыпать высушеннымъ до красна тертымъ хлѣбомъ, поставить въ горячую печь. Когда будутъ въ половину готовы, посыпать хлѣбомъ вторично, скропить масломъ, печь до готовности, подавать.

Выдать: 1 1/2 ф. шампиньоновъ.
1/4 ф. масла скоромнаго.
или 1/4 стак. прованскаго.
Тертаго хлѣба.

Рыжики.

727) **Тушоные рыжики.** Приготовляются точно также, какъ и бѣлые грибы.

728) **Жареные рыжики.** Вымыть въ холодной водѣ, вскипятить разъ, посолить, беря соли на каждый фунтъ по 1/2 чайной ложечкѣ, размѣшать. Каждый рыжикъ обвалять въ мукѣ, класть на раскаленное, румяное уже масло съ нашинкованымъ лукомъ, жарить всего минутъ шесть, переворачивая ихъ какъ бифстексъ, а слѣдовательно не класть ихъ на сковороду кучкой, а рядышкомъ. Сложить на блюдо, тотчасъ подавать.

Пропорція на 6 человѣкъ. Если подать, какъ отдѣльное блюдо къ завтраку, надо 2 ф. рыжиковъ, если же въ видѣ гарнира, то 1 фунтъ.

Выдать: 1 ф. рыжиковъ.
1/2 чайной ложечки соли.
1/4 фунта муки.
Одну луковицу.
1/4 фунта масла.
Зеленаго укропа.
Отдѣльно подать перецъ.

729) **Рыжики, грузди и моховики, жареные со сметаной.** Очистить, перемыть въ холодной водѣ, вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на дурхшлакъ, разложить на доску, посолить, обвалять въ мукѣ, сложить на растопленное на сковородѣ масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Переложить въ сотейникъ, залить сметаною, посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, поставить въ горячую печь. Когда, сверху подрумянится и сметана выкипитъ до густоты, подавать.

Выдать: 1½–2 ф. грибовъ. | ¼ ф. масла.
½ стак. муки. | 1–2 стак. сметаны.

730) **Жареные грузди.** Взять моченые грузди, сполоснуть ихъ, осушить салфеткою, обвалять слегка въ мукѣ, поджарить въ маслѣ.

Трюфели.

Примѣчаніе. Такъ какъ трюфели всегда бываютъ покрыты землею, то передъ чисткою ихъ кладутъ въ холодную воду на полчаса, чтобы земля отмокла, потомъ тщательно вычищаютъ каждую штуку твердою щеткою и снова кладутъ въ чистую холодную воду. Послѣ очистки варить только подъ крышкой и не слишкомъ кипятить, чтобы сохранили ароматъ и не были твердыми,

731) **Трюфели на шампанскомъ.** Очищенные трюфели, какъ сказ. въ примѣчаніи, сложить въ кастрюлю, покрыть тонкими пластами самаго свѣжаго шпика, залить бульоннымъ жиромъ, сваренымъ безъ кореньевъ, влить шампанскаго, плотно накрыть крышкою, варить на легкомъ огнѣ полчаса. Переложить трюфели въ серебряную кастрюлю, съ соуса снять жиръ, процѣдить въ трюфели. Подать отдѣльно сливочное масло. Такъ приготовленные трюфели въ большомъ количествѣ подаются на блюдѣ, на салфеткѣ, а соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: на 6 человѣкъ, | Бульона стакана два.
6 трюфелей. | 1 стаканъ шампанскаго.
¼ ф. шпика. | Сливочное масло.

732) **Трюфели подъ соусомъ др. ман.** Очистить какъ сказ. въ примѣчаніи, сварить въ жирномъ бульонѣ, нарѣзать тонкими ломтиками, положить на растопленное въ кастрюлѣ масло, влить рюмку мадеры, сварить, покрыть плотно крышкою. Прибавить крѣпкаго бульона, немного сливочнаго масла, выложить на блюдо, сложить крутонами изъ хлѣба.

Яблоки.

733) **Тушеные яблоки къ жаркому.** Взять 6—10 яблокъ, выдолбить сердцевину, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, сложить въ кастрюльку, положить ложку масла, 2 ложки мелкаго сахара, 3—4 ложки воды, тушить, подъ крышкою, до мягкости. Подавать къ жаркимъ; говядинѣ, уткѣ, гусямъ. Можно употреблять на это и сушеныя яблоки, которыя надо размягчить въ большемъ количествѣ воды

Выдать: 6—10 яблокъ, ложку масла. | 2 ложки сахара.

734) **Бѣлыя акаціи жареныя въ тѣстѣ.** Собрать свѣжихъ, непремѣнно бѣлыхъ акацій такъ какъ желтыя ядовиты, сполоснуть ихъ, обмокнуть, держа за вѣточку, въ клярь № 298, опустить въ кипящій фритюръ. Когда поджарятся, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, осыпать сахаромъ, переложить на блюдо, подавать.

Б) РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ ДЛЯ КУШАНЬЕВЪ И КОРЕНЬЕВЪ.

Примѣчаніе. Каждое блюдо изъ зелени и кореньевъ можно подавать самостоятельно или огарнировавъ его гренками, мозгами, котлетами и пр. Если подаются напр. котлеты съ гарниромъ изъ овощей, то мяса на котлеты надо брать полностью, а овощей и кореньевъ, а также и зелени только половинную пропорцію, т. е. по 1½ фунта, а зелени по 3 фунта и на оборотъ: если подаются овощи или зелень съ гарниромъ, то овощи и зелени надо брать полностью, т. е. первыхъ по 3 ф. а вторыхъ по 6 ф., гарнира же наполовину меньше назначеннаго.

735) **Языкъ бычачій свѣжій, соленый или копченый.** 1 языкъ свѣжій или ½ языка соленаго или копченаго сварить, снять верхнюю кожицу, нарѣзать ломтиками.

736) **Вымя жареное.** Сварить до мягкости въ соленой водѣ, нарѣзать ломтиками, осыпать мукою съ обѣихъ сторонъ или сухарями, обжарить въ маслѣ (2 ложки масла, 2 ложки муки).

737) **Телячьи рубцы.** Очистить, см. VII отдѣлъ, сварить въ соленой водѣ, вытереть досуха, разрѣзать на части величиною въ столовую ложку, обвалять каждый кусокъ въ 2 яйцахъ и 4—5 сухарихъ, жарить въ 2 ложкахъ масла.

Или, обмакнувъ въ клярь № 298, поджарить въ 2-хъ ложкахъ масла. Такъ приготовленные рубцы подаются къ соусу изъ брюквы, моркови, рѣпной капусты и проч.

738) **Аморетки.** Мозги изъ воловьихъ костей опустить въ кипятокъ на самое короткое время; вынувъ ихъ дурхшлаговою ложкою, нарѣзать, положить въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло, посолить, положить $^1/_2$ ложки масла и вскипятить на большомъ огнѣ.

Когда подрумянятся, вынуть, огарнировать шпинатъ, щавель, горохъ и проч.

739) **Омлетъ.** 6 яицъ разбить хорошенько, всыпать немного зеленой, мелко изрубленной петрушки, полную ложку сухарей, кусочекъ масла, смѣшать. На горячей сковородкѣ распустить немного масла, влить яйца, поставить въ печь; когда слегка подрумянятся, перевернуть, свернувъ въ трубочку, накрыть крышкою; когда подрумянится и съ другой стороны, нарѣзать наискось ломтиками, огарнировать морковь, шпинатъ, щавель.

Выдать: 6 яицъ, $1^1/_2$ ложки масла. | 1 ложку сухарей, зеленой петрушки.

740) **Яйца выпускныя.** Въ небольшой кастрюлѣ вскипятить соленой воды съ уксусомъ, разбить осторожно скорлупки и надъ самою водою спускать въ кипятокъ не болѣе 4 яицъ за разъ, кипятить подъ крышкою $2^1/_2$ минуты, потомъ выбрать осторожно дурхшлаковою ложкою, очистить правильно кругомъ бѣлокъ, подавать къ щавелю, гороху, шпинату, крапивѣ и проч. (яицъ отъ 8 до 12).

741) **Яйца рубленыя.** 3—4 крутыя яйца мелко изрубить, осыпать зелень, какъ-то: шпинатъ, крапиву и проч.

742) **Крутыя яйца.** 6—8 крутыхъ сваренныхъ яицъ разрѣзать каждое на 2 или 4 части, огарнировать щавель, шпинатъ и проч

743) **Гренки.** 1 польскую булку, т. е. $^1/_2$ фунта, или $^1/_2$ фунта ситнаго хлѣба нарѣзать тоненькими ломтиками, самымъ острымъ ножемъ; распустить на сковородѣ $^1/_4$ фунта масла, уложить на сковороду гренки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть ихъ, вставить въ печь, чтобы слегка подсохли.

744) **Жареная булка.** 2 польскія булки нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, разбитое съ молокомъ, дать слегка размокнуть, поджарить въ маслѣ (1 стак. молока, 2 яйца, $^1/_4$ фунта масла).

745) **Почки.** 2 свиныя почки или 1 почку бычачью сварить въ бульонѣ или въ водѣ, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, осыпать 3 — 4 сухарями или 2 ложками муки, обжарить въ $^1/_4$ фунтѣ масла.

746) **Мозги.** Мозги изъ одной головы бычачьей или 2 телячьихъ, намочить въ холодную воду, чтобы совершенно очистились отъ крови, снять пленочки, опустить въ $2^1/_2$ стакана кипятка, съ 10 цѣльными зернами простого перца, съ однимъ лавровымъ листомъ, съ 1 столовою ложкою уксуса и съ одной чайной ложкой соли, кипятить минутъ 10 до готовности, вынуть дурхшлаговою ложкою, остудить, нарѣзать ломтиками, обвалять въ яйцѣ и сухарихъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: Мозги, уксусъ, соль.
10 шт. простого перца.
1 лавровый листъ.
1 яйцо, 3—4 сухаря.
1/4 ф. масла.

747) **Котлеты изъ мозговъ.** Мозги изъ двухъ телячьихъ головъ сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки тертой булки, немного англійскаго и простаго перцу, маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ 1/2 ложкѣ масла; прибавить зеленой петрушки, 2 желтка, 1 яйцо, смѣшать, приготовить котлеты, обмакивать каждую въ яйцѣ, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

Выдать: 2 пары мозговъ телячьихъ,
Соли, лаврового листа
Англ. и прост. перцу, 5 яицъ.
Зеленой петрушки 1/2 луковицы.
1/2 французскаго бѣлаго хлѣба.
4—6 сухарей, 1/4 фунта масла.

Такія котлеты подаются также съ соусомъ съ трюфелями № 471.

748) **Ветчина.** 1 1/2 фунта ветчины безъ костей сварить, нарѣзать ломтиками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

749) **Копченая нижняя челюсть вепря.** 3/4 — 1 фунтъ копченой ветчины отъ нижней челюсти вепря нарѣзать тонкими ломтиками, обвалять въ яйцѣ и тертомъ или толченомъ, сушеномъ ржаномъ, или ситномъ хлѣбѣ, поджарить въ одной ложкѣ масла, огарнировать ею блюдо изъ зелени или кореньевъ.

750) **Рисовые котлеты и пирожки.** 1 1/2 стакана риса вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить немного водою, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 1 петрушку, 1 луковицу, нашпикованную 4 гвоздиками, варить, пока рисъ не разварится, тогда вынуть коренья и проч., въ рисъ же (который можно протереть сквозь сито) вбить 1 — 2 яйца и дѣлать изъ него небольшія круглыя котлеты, кладя въ середину мяснаго или грибнаго фарша (1/8 фунта сушен. грибовъ, 1/2 ложки масла, 1/2 луковицы). Обвалять въ 1 яйцѣ и 4 — 5 сухаряхъ, поджарить въ 1/4 стаканахъ масла или фритюра, огарнировать ими зелень, курицу или индѣйку подъ соусомъ.

Выдать: 1 1/2 ст. риса, перцу, мушкатн. орѣху.
1 петрушку, 1 луковицу,
4 гвоздики, 2—3 яйца,
4—5 сухарей, 3/4 стак. фритюра.
На фаршъ:
1/8 фунта грибовъ.
1 ложки масла.
1/2 луковицы.

751) **Рисовые крокеты.** Изъ такого риса съ фаршемъ или безъ (см. № 376) можно скатать продолговато-круглые пирожки такой формы, какъ пирожки изъ блинчиковъ; также обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ фритюрѣ, подавать на блюдѣ къ супу, посыпавъ ихъ жареною зеленою петрушкою № 296.

752) **Родъ пирожнаго для огарнированія зелени.** 6 желтковъ, 1/4 фун. свѣжаго масла, 1/4 стакана мелкаго сахара растереть до бѣла, всыпать 1/2 фун. муки, опять размѣшать, выложить на столъ, раскатать слегка въ палецъ толщиною, вырѣзать разными фигурками, посыпать сахаромъ, смазать масломъ перышкомъ, вставить въ не слишкомъ горячую печь, минутъ на десять, чтобы слегка подрумянились.

753) **Жареныя сельди.** Очистить 2—3 хорошія шотландскія селедки, отрѣзать головки, разрѣзать вдоль, вынуть кости; 1—2 яйца, 1—2 ложки сливокъ, и немного муки размѣшать, обвалять селедки, изжарить въ маслѣ, или обвалять сперва въ яйцѣ, потомъ въ сухаряхъ.

Подаютъ къ пюре изъ картофеля.

754) **Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печенки.** Обварить телячью печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко из-

рубить, положить ложку масла, 1/2 мелко изрубленной луковицы, поджаренной въ 1 ложкѣ масла, 1/2 французской булки, намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, англійскаго и простаго перцу по 3 зерна, мушкатнаго орѣху; наполнить этимъ фаршемъ воловью кишку, какъ на сосиски, поджарить въ печи, поливая 1/8 фун. масла; нарѣзавъ кусочками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

Такія сосиски, а также колбасы изъ гречневыхъ крупъ можно подавать ко щамъ.

755) **Сосиски съ фаршемъ изъ курицы, ветчины, вина** и пр. 1/2 филея курицы, 1/2 филея рябчика, 1/2 фун. шпика и 1 фунтъ ветчины мелко нарѣзать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить 1 яйцо, 2 желтка, по щепоткѣ перца, мушкатнаго орѣха и 1/2 стакана малаги, перемѣшать, нафаршировать воловью кишку, но не слишкомъ туго, варить въ бульонѣ или въ кипяткѣ 3/4 часа. Подается къ капустѣ.

756) **Сосиски изъ раковъ.** 50 шт. раковъ сварить въ соленой водѣ, вынуть шейки и ножки, мелко изрубить съ полфунтомъ сладкаго мяса, положить одну французскую булку, въ молокѣ намоченную и выжатую, ложки 3 раковаго масла приготовленнаго изъ скорлупокъ см. № 1341, 1 яйцо, 2 желтка, соли, перца, мушкатнаго орѣха, 5—6 шарлотокъ растертыхъ, 2 ложки густыхъ сливокъ, размѣшать, нафаршировать воловью или свиную кишку, перевязать нитками, чтобы образовались небольшія сосиски вершка по 2—3, сварить въ кипяткѣ пополамъ съ молокомъ, поджарить въ раковомъ маслѣ; подавать къ капустѣ, къ свѣжему вылущенному и къ сушоному горошку.

757) **Жареныя сосиски,** см. II часть, № 4141—4163.

Домашнія или купленныя сосиски, передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ, осушить, огарнировать ими пюре изъ томата, изъ шпината, щавели, разсады, крапивы, картофельное пюре, капусту тушоную, бѣлую и зеленую фасоль, морковный соусъ, грибной и пр.

ОТДѢЛЪ VII

Говядина, телятина, баранина, поросенокъ, свинина, заяцъ.

А) ГОВЯДИНА.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза
» 13 » 18 » » » » 2 »
» 19 » 24 » » » » 3 »

Въ такомъ случаѣ подать кушанья на 2-хъ блюдахъ.

а) Разварная говядина.

758) **Разварная говядина.** Чтобы можно было получить изъ бульона хорошій кусокъ говядины, безъ костей, на второе блюдо, на 6—8 человѣкъ, надо варить бульонъ изъ 6, но не менѣе 5 фун. говядины и въ такомъ случаѣ брать на бульонъ говядины преимущественно отъ огузка, но можно и отъ сѣка — горбушки, и отъ кострецa № 6, и отъ толстаго филея см. рисунокъ вола.

Сварить изъ нея, на два дня, бульонъ № 1 съ кореньями и пучкомъ зелени съ тою только разницею, что опустить говядину, не въ холодную воду, но въ кипящую, въ самый крутой посоленый кипятокъ, чтобы поверхность куска сейчасъ же стянуло кипяткомъ и чтобы мясо сварилось, сохранивъ должную сочность. Вскипятить подъ крышкою нѣсколько разъ, снять пѣну столовою ложкою, но не шумовкою, доварить, не плотно накрывъ крышкою, на меньшемъ огнѣ, потому что въ такомъ случаѣ, мясо равномѣрнѣе проваривается, какъ на поверхности, такъ и въ серединѣ. Варить $3^1/_2$ часа, т. е. пока при проколѣ мяса иголкою, не покажется болѣе ни капли кровянаго сока и когда иголка будетъ проходить въ него совершенно свободно; смотрѣть, чтобы мясо не переварилось.

Когда сварится, можно осыпать мясо сухарями, поставить на самое короткое время въ горячую, духовую печь. Подавая, вырѣзать самую мякоть, нарѣзать ее поперекъ волоконъ самымъ острымъ ножемъ, длинненькими ломтиками, уложить вдоль блюда, по возможности сохраняя форму куска. Разрѣзанная поперекъ волоконъ и уложенная на блюдо, она подается, на второе блюдо, горячею и къ ней подается или горчица, или хрѣнъ съ уксусомъ, или разварной картофель и разные при томъ подливки или салаты.

Подается она и съ гарниромъ изъ разныхъ овощей, кореньевъ, зелени и грибовъ, также запеченою съ рисомъ, макаронами, вермишелью и пр.

759) **Разварная говядина изъ бульона съ разварнымъ картофелемъ и подливками.** Сварить въ бульонѣ кусокъ говядины, какъ сказ. въ № 758. Огарнировать картофелемъ, свареннымъ въ томъ же бульонѣ. Облить его

пенного бульономъ съ распущеннымъ въ немъ масломъ, положивъ въ него рубленной зелени—петрушки.

Выдать: 5—6 ф. говядины.
$^3/_4$ ф. основныхъ кореньевъ.
1 луковицу, $1^1/_2$ ф. картофеля.
Пучекъ изъ зелени петрушки, селлерея и порея,
$^1/_2$ ложки масла, зеленой петрушки.

Къ такой разварной говядинѣ и картофелю можно подать слѣдующіе соуса или подливки:

1) Подливку обыкновенную № 399.
2) » масляную № 400.
3) » масляную по англійски № 401
4) » масляную др. манеромъ. № 402.
5) » масляную съ каперцами № 403.
6) » на сметанѣ № 404.
7) » № 405.
8) » красную № 406.
9) » изъ соленыхъ огурцовъ № 410.
10) » изъ сарделекъ или анчоусовъ № 411.
11) » изъ селедки № 412.
12) » изъ щавеля № 417.
13) » изъ луковицъ съ тминомъ № 418.
14) » изъ хрѣна со сметаною № 424.
15) » изъ хрѣна съ коринкою № 425.
16) » грибную № 426.
17) » изъ икры № 429.
18) » изъ раковъ № 431
19) » изъ помидоровъ № 432.
20) » изъ шампиньоновъ № 435.
21) » изъ шампиньоновъ др. ман. № 436.
22) » изъ селлерея № 437.
23) » изъ петрушки № 438.
24) » бѣлую № 439.
25) Можно подать хрѣнъ съ уксусомъ № 473.
26) Или хрѣнъ со сметаной № 474.
27) Или горчицу № 475.
28) Или горчичный соусъ № 476.
29) Съ салатомъ изъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ.
30) Съ » изъ свеклы № 687.
31) Съ » изъ картофеля № 641, 629.
32) Съ » изъ бѣлой фасоли № 502.
33) Съ » изъ зеленой фасоли № 509.
34) Съ » изъ маринованныхъ грибовъ
35) Съ » изъ испанскаго лука № 647.
36) Съ » латукъ съ прованскимъ масломъ или сметаною.
37) Съ » изъ селлерея № 677.

См. отд. X салаты.

38) Съ соусомъ изъ бѣлой фасоли № 503.
39) Съ » изъ зеленой фасоли № 506, 507, 508.
40) Съ » изъ сушенаго горошка № 511.
41) Съ » изъ зеленаго гороха въ стручкахъ № 515.
42) Съ » изъ вылущеннаго горошка № 516, 518.
43) Съ » изъ вылущеннаго горошка со сливками № 519.
44) Съ » вылущеннаго горошка въ бульонѣ № 520.
45) Съ » изъ чечевицы № 523.
46) Съ » изъ капусты № 540.
47) Съ » изъ капустныхъ кочерыжекъ № 544.
48) Съ » съ капустою съ молочнымъ соусомъ № 546.
49) Съ » съ кислою капустою съ грибами и сметаною № 552.
50) Съ » изъ кислой капусты съ икрою № 554.
51) Съ » изъ брюссельской капусты № 561.
52) Съ » изъ красной капусты № 562.
53) Съ » изъ каштановъ № 565.

54) Съ соусомъ изъ молодой крапивы № 569.
55) Съ огурцами тушоными № 571.
56) Со свѣжими огурцами поджареными № 572.
57) Съ соусомъ изъ свѣжихъ помидоровъ № 573.
58) Съ » изъ салата—латукъ № 575.
59) Съ » изъ разсады № 576.
60) Съ » изъ лебеды № 577.
61) Съ » изъ рѣдьковника № 578.
62) Съ » изъ свекольника № 579.
63) Съ жареною тыквою № 580, 581.
64) Съ соусомъ изъ шпината № 585.
65) Съ » изъ щавеля № 586.
66) Съ » изъ брюквы № 589, 594.
67) Съ » изъ земляныхъ грушъ № 595, 596.
68) Съ » самымъ молодымъ картофелемъ № 601.
69) Съ жареною тыквою со сметаною № 581.
70) Съ разварнымъ картофелемъ со сметаною и укропомъ или зеленымъ лукомъ № 611.
71) Съ разварнымъ картофелемъ съ молочнымъ соусомъ № 614.
72) Съ жареными картофелемъ № 626.
73) Съ картофельнымъ пюре № 627.
74) Съ луковымъ соусомъ № 642, 645.
75) Съ соусомъ изъ моркови № 648, 650, 651.
76) Съ морковью и горошкомъ № 650.
77) Съ морковью, рѣпою, картофелемъ и капустою съ молочнымъ соусомъ № 653.
78) Съ морковью и подрумяненымъ масломъ съ сухарями № 655.
79) Съ соусомъ изъ пастернака № 660.
80) Съ пастернакомъ со сливочнымъ или молочнымъ соусомъ № 662.
81) Съ пастернакомъ на бульонѣ № 663.
82) Съ пастернакомъ со сметаною № 664.
83) Съ соусомъ изъ рѣпы № 668.
84) Съ соусомъ изъ сельдерея № 676.
85) Съ соусомъ изъ свеклы № 686.
86) Сборный гарниръ № 698.
87) Жареные коренья № 699.
88) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 712.
89) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ друг. маш. № 713.
90) Съ сушеными грибами поджаренными № 714.
91) Съ бѣлыми или красными грибами со сметаною № 715.
92) Съ грибами жареными № 716, 717.
93) Съ тушеными грибами—лисичками, опенками, сыроежками № 719.
94) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 720, 721, 722.
95) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 723, 724.
96) Съ жареными шампиньонами № 725.
97) Съ тушеными рыжиками № 727.
98) Съ жареными рыжиками № 728.
99) Съ жареными груздями и моховиками № 729, 730.

760) Разварная говядина—бульи. Взять 3—4 фунта мякоти исключительно отъ горбушки огузка, выбить, сравнять, придавъ круглую, продолговатую форму, перевязать нитками, опустить въ крутой посоленый кипятокъ, въ небольшомъ эмальированномъ котелкѣ, чтобы вода покрыла мясо, положить туда-же пучекъ зелени. Накрыть крышкою, продержать на большомъ огнѣ нѣсколько минутъ, затѣмъ отставить на малый, варить отъ 1 до 2 часовъ, смотря по величинѣ куска. Въ половинѣ готовности еще посолить. Когда мясо будетъ готово, что надо испробывать толстой иглой, вынуть его. Минутъ черезъ 10 нарѣзать тонкими ломтиками, поперекъ волоконъ, уложить на блюдо, придавая форму цѣльнаго куска, слегка посыпать сверху истолченными сухарями. Подавать къ ней все то, что поименовано въ № 759.

Чтобы бульи былъ вкуснѣе, его можно опускать не въ крутой, соленый ки-

пятокъ воды, а въ кипящій процѣженный бульонъ, сваренный предварительно изъ 2—3 фун. раздробленныхъ костей съ пучкомъ зелени.

Изъ оставшагося бульона, съ прибавленіемъ кореньевъ можно на другой день приготовить какой нибудь супъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины отъ горбушки огузка. | Пучекъ зелени, соли. На гарниръ.

761) Разварная говядина—бульи со сборнымъ гарниромъ. Сварить мясо, какъ сказ. въ № 760, нарѣзать, огарнировать брюссельскою капустою, красиво нарѣзанною морковью, рѣпою и картофелемъ, которые надо сварить въ томъ же бульонѣ и облить польскимъ соусомъ № 442, т. е. масломъ подрумяненнымъ съ тертою булкою. Къ этимъ овощамъ присоединить и итальянскіе макароны.

Выдать: 3—4 ф. говядины, пучекъ зел. | 1/2 ф. картофеля.
1/2 ф. брюссельс. капусты. | 1/4 ф. макароновъ.
1/2 ф. моркови, 1/2 ф. рѣпы. | 1/4 ф. масла и 1 1/2 ложки тертой булки.

762) Говядина разварная съ сыромъ. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленный порей или луковицу, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести 1 1/2 стаканами сметаны, 1 стаканомъ бульона, вскипятить, вбить 2—3 желтка, положить перцу, соли, облить въ бульонѣ сваренную и ломтиками нарѣзанную говядину № 759 или 760; сверху посыпать тертымъ голландскимъ или простымъ сыромъ, вставить въ печь, пусть подрумянится.

Выдать: 1 ложку масла, 1 порей или луковицу, 1 ложку муки. | 1 1/2 стак. сметаны, 2—3 желтка. 2—3 ложки голландск. или прост. сыра.

763) Говядина разварная съ картофельнымъ пюре. Приготовить картофельное пюре № 627. Подать съ вынутою изъ бульона говядиною или, вбивъ 2 желтка, покрыть имъ мясо, вставить въ печь, чтобы подрумянилось. Или запечь картофельное пюре № 627, въ продолговатой формѣ съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ. Подавая выложить на блюдо, въ середину же положить ломтиками нарѣзанную разварную говядину, облить ее соусомъ грибнымъ № 426, или изъ маринованныхъ шампиньоновъ № 435, или кисло-сладкимъ соусомъ № 420.

764) Говядина разварная съ соусомъ изъ хрѣна, со сметаною. Разрѣзанную говядину облить на блюдѣ соусомъ № 424 или № 427, или обливъ этимъ соусомъ, вставить въ печь не надолго.

765) Говядина разварная съ итальянскими макаронами. 1 фунтъ итальянскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на дурхшлагъ, дать стечь водѣ, переложить въ кастрюлю, смѣшать съ 2 ложками масла, посыпать 1/8 фунта сыра или менѣе, подать съ говядиною; или сложить говядину въ серебряную или жестяную кастрюльку, покрыть такъ же приготовленными макаронами, смѣшанными съ 2—3 желтками, осыпать 3 ложками сыра и 2 сухарями, вставить въ печь, заколеровать. Можно иногда прибавить съ 1/2 стакана сметаны.

766) Говядина вареная поджареная. 1—2 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ ложкѣ масла, положить перцу, смѣшать съ зеленою рубленною петрушкою или укропомъ, остудить, вбить 4 яйца, размѣшать хорошенько; сваренное въ бульонѣ мясо нарѣзать ломтиками, обмакнуть каждый въ вышеупомянутую массу, уложить на сковородку, намазанную масломъ; посыпать тертою булкою, вставить въ печь, пусть подрумянится. Вынуть изъ печи, облить слѣдующимъ соусомъ: смочивъ 2 куска сахара поджечь ихъ, подлить ложку воды, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить ложку масла, влить 1 1/2 стакана бульона, 1 неполную ложку сарептской горчицы въ порошкѣ, немного уксусу или съ 1/2 стакана вина, смѣшать, вскипятить, облить горячимъ мясо.

Выдать: 1—2 луковицы.
Зел. петрушку или укропу.
Англ. перцу нѣсколько зеренъ.
4 яйца, 2—3 ложки тертой булки.
2 куска сахара, 2 ложки масла.
Неполную ложку сарептской горчицы.
1/2 стак. вина или уксуса.
Соли.

767) Котлеты изъ разварной говядины. Приготовляются также, какъ и котлеты № 827, только положить въ нихъ однимъ яйцомъ болѣе. Подаются съ грибнымъ и прочими соусами, какъ указано въ томъ же № 827.

768) Разварная говядина запеченая въ булкѣ. Отварить въ очень маломъ количествѣ воды мягкій кусокъ говядины, фунта 3—4, положивъ въ нее луку, порею, петрушки, соли и немного перцу; когда мясо будетъ готово, въ самомъ соку, тогда его нарѣзать ломтиками, а бульонъ, въ которомъ оно варилось, процѣдить, снять жиръ и поставить кипѣть. Пока бульонъ будетъ кипѣть, растопить въ кастрюлькѣ 1/8 фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ нашинкованный порей, а когда онъ будетъ готовъ, (мягокъ) положить 1 ложку пшеничной муки и 1/2 стакана сметаны; все это смѣшать вмѣстѣ, поджарить, а потомъ развести бульономъ, въ которомъ варилась говядина, прокипятить. Тогда снять его съ огня, 3 желтка вбить, шибко мѣшая, чтобы яйца не заварились. Испечь сдобную булку такой величины, чтобы она могла вмѣстить въ себя всю говядину съ соусомъ; срѣзать верхушку, выбрать весь мякишъ, внутренность вымазать масломъ, обсыпать голландскимъ сыромъ, а еще лучше пармезаномъ, потомъ положить въ нее рядами разрѣзанные ломти, которые не должно рѣзать заранѣе, чтобы не обсохли; каждый ломоть говядины пересыпать сыромъ и полить приготовленнымъ соусомъ; потомъ закрыть отверстіе булки тою же верхушкою, которая срѣзана и за 1/2 часа до отпуска поставить въ горячую печь; подавать нужно не вынимая изъ булки и кушать, какъ паштетъ, потому что корка тоже будетъ очень вкусна. Остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать 3—4 ф. говядины, 1 порей, 1 петрушку, 1/4 ф. масла, 1 ложку муки, 1/2 стак. сметаны. Ложки 2—3 сыра, 3 желтка.
На сдобную булку: муки 1 1/2 фун. 1/8 фун. масла, 2—3 яйца. Сухихъ дрожжей 2—3 зол. 1 1/4 стакана молока.

769) Рулетъ изъ разварной говядины. Взять говядину отъ сѣка, вынуть кости, сполоснуть, мякоть разбить слегка въ видѣ толстаго пласта, шириною вершковъ въ 6, свернуть въ рулетъ, перевязать нитками, сварить какъ обыкновенно. Подавая снять нитки, переложить на блюдо, нарѣзать косыми ломтиками, самымъ острымъ ножомъ, обложить гарниромъ или полить соусомъ, подавать.

770) Пудингъ изъ разварной говядины. Оставшуюся отъ вчерашняго бульона разварную говядину мелко изрубить, 1—2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать говядину, чуть-чуть поджарить, посолить, влить 1/2—1 стаканъ самой свѣжей сметаны, вбить 2—3 сырыя яйца, положить немного перцу, съ 1/2 стак. натертой на теркѣ сухой булки, переложить въ кастюльку, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сарделекъ № 411, или изъ шампиньоновъ № 435, подавать на второе блюдо.

Выдать: Разварной говядины.
1/2 стак. натертой булки.
2—3 яйца, 1 1/2 ложки масла.
1/2—1 стак. сметаны.
Перцу, 1—2 луковицы.
На соусъ.

771) Винигретъ изъ разварной говядины. Для винигрета можно употребить и худшій сортъ разварной говядины. Вынуть ее изъ бульона, нарѣзать небольшими ломтиками въ 3/4 вершка длины и ширины, уложить на блюдо въ видѣ горки, убрать сверху самыми тоненькими ломтиками копченаго или свѣжаго

варенаго языка, круто сваренными яйцами, разрѣзанными каждое на нѣсколько частей, ломтиками свѣжаго или соленаго огурца, маринованными вишнями, пикулями и проч., облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. разварной говядины.
1/8 языка, 3 яйца.
2—4 огурца, смотря по величинѣ.
Ложку маринованныхъ вишень.
Ложку пикулей и пр.

На соусъ № 479.
2 полныя чайныя ложечки сухой сарептской горчицы.
6 желтковъ, 2 ложки прованскаго масла.
1/2 стак. уксуса, 6 кусковъ сахара.
(1/2 маленькой баночки капарцовъ).

б) Тушоная говядина.

Примѣчаніе. Жаркое тушится всегда въ кастрюлѣ, на плитѣ. Для тушенія надо брать кастрюлю, но лучше котелокъ соотвѣтствующей величины, потому что если малъ, то неудобно поливать жаркое соусомъ, если слишкомъ просторенъ, то соусъ быстро выкипаетъ.

2) При тушеніи какого бы ни было жаркого, необходимъ *средній жаръ* для того, чтобы мясо постепенно доходило до готовности, и чтобы сокъ не сильно укипалъ. Иначе жаркое высохнетъ, станетъ твердымъ и много потеряетъ въ своемъ вѣсѣ.

3) Если тушатся небольшіе куски, то лучше тушить ихъ на пару, т. е. сотейникъ съ жаркимъ ставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою, которую доливать кипяткомъ же, по мѣрѣ его выкипанія.

Даже рубленныя куски говядины и тѣ лучше, слегка поджаривъ ихъ на плитѣ, на маломъ огнѣ, тушить затѣмъ на пару.

4) Тушить жаркое надо въ закрытой посудѣ, если же тушится въ тѣстѣ, то закрывать не слѣдуетъ.

5) Кусокъ мяса, предназначенный для тушенія надо сперва очистить отъ лишняго жира, костей и отъ пленокъ, обмыть и, не выжимая, обтереть до суха, отбить металлическою тяпкою, обровнять т. е. придать надлежащую форму, перевязать голландскими нитками.

6) Передъ тушеніемъ можно нашпиговать, см. прим. о жареной говядинѣ или за нѣсколько часовъ и даже за 2 сутокъ опустить въ остывшій уксусъ, вскипяченный съ кореньями и пряностями см. № 3575, чаще переворачивая говядину.

7) Или замариновать въ прованскимъ маслѣ, беря на 3 ф. говядины 1 1/2 стак. прованскаго масла, 2 луковицы и одинъ зубокъ чесноку и пучекъ зелени. Посуду выбирать для этого плоскую, также переворачивать мясо каждые полчаса.

8) Готовность мяса при тушеніи узнается посредствомъ иглы, вводимой въ самую толстую часть жаркаго. Какъ только покажется не кровяной, а бѣлый сокъ и говядина будетъ мягкая, значитъ готова.

9) Солить т. е. натереть солью надо передъ самымъ жареньемъ, беря по 1/2 чайной ложечки на каждый фунтъ мяса.

10) Масло для жаренья надо брать только для того, чтобы не дать мясу пригорѣть ко дну посуды, т. е, на 3—4 ф. 1/8 фунта масла.

11) При тушеніи, надо мясо поставить сперва на сильный огонь, положивъ на дно вышепомѣщеннаго масла. Когда, при поворачиваніи, оно покроется кругомъ румяною корочкою, тогда накрывъ крышкою, тушить на медленномъ огнѣ, каждые 10 минутъ переворачивая съ одной стороны на другую.

12) Переворачивать вилкою, не прокалывая ее глубоко.

13) При тушеніи въ закрытой кастрюлькѣ, надо класть подъ крышку кастрюли восковую или писчую бумагу.

14) На каждый фунтъ мяса, безъ костей, полагается для тушенія 1/4 часа, на 5 фун. слѣдовательно 2 часа.

15) Если жаркое тушится съ кореньями, то на 3—4 фунта говядины берется 1 ф. кореньевъ.

16) На тушоную говядину берется отъ огузка, сѣка—горбушки. отъ костреца № 6 и вырѣзка.

772) **Дорожная говядина или** boeuf à la mode. Взять фунтовъ 8 говядины отъ сѣка горбушки, огузка и пр. (см. примѣчаніе) нашпиковать шпикомъ въ палецъ толщиною; положить говядину въ горшокъ, налить на нее 1 бутылку пивнаго уксуса, и 1/4 бутылки ренскаго или простаго виннаго

хорошаго, положить туда же 25 зернъ англійскаго перца, 2 луковицы, 1 золотникъ гвоздики и лавроваго листу 5 штукъ. Говядина должна лежать въ уксусѣ три дня; потомъ подливъ въ горшокъ $1^1/_2$ стакана холодной воды, замазать тѣстомъ, вставить въ горячую печь на 4 часа; потомъ вынуть, слить всю жидкость, процѣдить ее, размѣшать съ однимъ сыромъ яйцомъ, положить 4 листка желатина, и ежели жидкости мало, чтобы покрыть всю говядину, то прибавить хорошаго краснаго бульона, вскипятить раза три, процѣдить, залить говядину, застудить. Такъ приготовленную говядину можно возить въ дорогу лѣтомъ и она не портится и очень вкусна, тоже хорошо подавать ее за чаемъ, какъ закуску.

Выдать: 8 фунт. говядины, 1 фун. шпика, 1 бут. уксуса пивнаго краснаго, ^{1} бут. простаго винаго уксуса, 2 луковицы, 1 золотникъ гвоздики, 2 штукъ лавр. листа, 4 листика желатина, 25 зер. анг. перца.

773) Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ. Взять 3—4 фунта хорошей говядины, опустить ее прямо въ соленый кипятокъ непремѣнно и пусть кипитъ не до полной готовности, а чтобы была въ самомъ соку; тогда разрѣзать ее на тонкіе кусочки, какъ брать на тарелку, каждый кусокъ пересыпать сыромъ пармезаномъ, а за неимѣніемъ и другимъ, потомъ приготовить къ ней соусъ слѣдующій: взять $^1/_4$ фунта масла, поджарить его съ мелко изрубленными 3-мя луковицами и 2 ложками муки, хорошенько мѣшая, чтобы не пригорѣло, прибавить $1^1/_2$ стакана чистаго процѣженнаго бульона, 1 стаканъ сметаны; все хорошенько размѣшать, поварить еще немного; взять маринованныхъ рыжиковъ, нашинковать ихъ, всыпать въ соусъ; послѣ вбить 3—6 желтковъ, поставить на огонь, чтобы согрѣлись до горячаго состоянія, но не вскипѣли, облить говядину, поставить въ печь, чтобы упрѣла до полной готовности, но чтобы никакъ не перепрѣла.

Выдать: 3—4 фунта говядины, $^1/_8$ фунта масла, 3 луковицы, 2 ложки муки, 1 стаканъ сметаны, 3—6 желтковъ, 1 стаканъ рыжиковъ, $^1/_4$ фунта сыра пармезана.

774) Стуфатъ по-итальянски. Взять хорошій мягкій кусокъ говядины, фунтовъ 6, нашпиковать его шпикомъ, чеснокомъ, зерновымъ перцемъ, гвоздикой, посыпать солью, перевязать мясо крѣпко толстой ниткой, положить въ муравленый горшокъ, вымазавъ его внутри $^1/_2$ фунтомъ чухонскаго масла, влить 2 стакана краснаго вина медока, положить въ горшокъ 5 штукъ лавроваго листа, замазать тщательно горшокъ, поставить его тотчасъ послѣ хлѣбовъ въ печь до самаго утра. Утромъ снять тѣсто, прибавить въ говядину еще 1 стаканъ медоку; если мало жидкости, то влить мяснаго бульона, прибавить въ эту жидкость консервовъ изъ помидоровъ, поставить на плиту съ края, чтобы исподволь кипѣло, къ обѣду вынуть мясо, нарѣзать ломтями, облить соусомъ, въ которомъ варилось. Можно приготовлять стуфатъ и на плитѣ, и чтобы онъ поспѣлъ къ обѣду къ 4 часамъ, нужно начать его приготовлять съ 8 часовъ, чтобы постоянно исподволь кипѣло, причемъ крышка должна быть тщательно закрыта; вино же и помидоры, положить за 2 часа до обѣда. Это настоящій итальянскій стуфатъ, который очень мало извѣстенъ.

Выдать: Говядины фунт. 6, $^1/_4$ ф. шпика, 2—3 шт. чесноку, перцу, гвоздики 5 листовъ лавроваго листа, 1 бутыляку медока, $^1/_8$ фунта масла, консервы изъ помидоровъ.

775) Говядина на парѣ. Хорошій кусокъ говядины отъ филея или отъ мягкаго сѣка выбить деревяннымъ пестикомъ, посолить, посыпать немного перцомъ, нашпиковать свинымъ саломъ съ $^1/_2$ фунта, положить говядину въ кастрюлю на одну ложку чухонскаго масла. Черезъ полчаса посыпать говядину мелко

нашинкованными кореньями, а именно: 1/2 луковицы, 2 петрушки, 2—3 моркови, 2—3 галарепы, 1 селлерей, спаржи шт. 4, 2—3 головки цвѣтной капусты, 5—6 шт. картофеля, положить сверху еще 1 ложку масла, накрыть кастрюлю крышкою очень плотно, поставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою, которою чаще подливать. Варить такимъ образомъ, не заглядывая въ кастрюлю отъ 4 до 5 часовъ на сильномъ огнѣ. Выложить на блюдо, обложить тѣми же кореньями, полить образовавшимся соусомъ.

776) **Говядина на парѣ съ виномъ.** Хорошій кусокъ мягкой говядины посолить, посыпать перцомъ, надрѣзать ножемъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, положить туда шпику, покрыть, оставить на ночь. На другой день на дно кастрюли положить крестъ на крестъ самыя тоненькія лучинки, на нихъ говядину, обсыпать ее нарѣзанными кореньями: 2 луковицами, 1 петрушкою, 2 морковями, прибавить 1 порей, немного лимонной цедры, влить 1 стак. столоваго вина, 1/2 стак. уксуса и немного воды, накрыть крышкою, поставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою, варить на легкомъ огнѣ. Когда говядина будетъ готова, вынуть, осыпать ложкою муки и опять поджарить, потомъ переложить на блюдо, разрѣзать, снять съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое.

777) **Говядина (подъ названіемъ гусарская печень).** Кусокъ говядины отъ края безъ костей и безъ жира выбить хорошенько, посолить, изжарить на вертелѣ или въ печи, надрѣзать наискось, тонкими ломтями, переложить ихъ слѣд. фаршемъ: изрубить 2 луковицы, выжать изъ нихъ сокъ, еще мельче изрубить, положить ложку масла, 1/8 фун. тертаго швейцарскаго сыра, немного перцу, соли, 2 желтка и 1/2 фун. франц. тертаго бѣлаго хлѣба такъ, чтобы было довольно густо, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать жаркое, перевязать, положить его въ кастрюлю, облить процѣженнымъ его соусомъ, накрыть крышкою и тушить на плитѣ или въ печи еще съ полчаса.

Выдать 3—4 ф. говядины, 1/4 ф. масла, 2 луковицы, перцу, соли. | 1/8 ф. швейцарскаго сыра. 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, 2 желтка.

778) **Гусарская печень съ селедкою.** Гусарская печень приготовляется еще другимъ манеромъ: посолить говядину 1/2 чайною ложечкою соли, положить въ кастрюлю 1 нарѣзанную луковицу, 2 моркови, 1 1/2 ложки масла, потомъ говядину, накрыть крышкою и тушить, пока говядина не подрумянится со всѣхъ сторонъ. Тогда вынуть ее, надрѣзать въ 8—9 мѣстахъ почти до самаго конца, нафаршировать слѣд. фаршемъ: 1/2 большой простой селедки вымыть, очистить, мелко изрубить, положить въ нее ржанаго тертаго хлѣба 1 стаканъ, 6 зеренъ англійскаго, 2 зер. простаго толченаго перца, зеленаго луку 4 перышка, 1 яйцо, 1/2 ложки масла, смѣшать, еще разъ мелко изрубить, нафаршировать говядину, перевязать ниточкою и тушить до готовности, подливая бульону или кипятку.—Вынувъ мясо, въ соусъ положить 1/2 стак. тертаго ржанаго хлѣба, вскипятить, процѣдить, облить говядину.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины, 1/2 бол. или 1 маленьк. селедку, 1 яйцо, простаго и англ. перцу. | Ржанаго хлѣба, зеленаго луку, 1 луковицу, 2 моркови, 1/4 ф. масла. Ржанаго хлѣба.

779) **Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна.** Кусокъ говядины отъ филея или отъ толстаго края обжарить на вертелѣ, поливая масломъ, переложить въ кастрюлю, положить туда же разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько ломтиковъ шпика, скропить 2 ложечками уксуса, полить 1 1/2 стаканами бульона, 1 стакановъ вина, положить 4—5 шт. гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкою, тушить на маломъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово,

нарѣзать ломомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить въ маслѣ поджаренымъ тертымъ хрѣномъ, сложить на блюдо, облить процѣженымъ соусомъ, снявъ съ него жиръ. Чтобы жаркое менѣе стоило, тушить его безъ вина.

Выдать: 3 фунта говядины.
1 морковь, 1 петрушку.
1 порей, 1 сельдерей.
1 луковицу, 2—3 шт. лавр. листа.
4—5 шт. гвоздики или щедрусъ ½ лимона.
15—20 зер. англійскаго перца.
6 ложекъ тертаго хрѣна. ¼ ф. шпика.
Масла ⅛ ф., уксусу, (1 ст. вина).

Вмѣсто хрѣна можно огарнировать жаркое разными кореньями, какъ-то 2 моркови, 1 петрушку, 1 брюкву, 2 луковицы красиво нарѣзать, отварить въ водѣ, слить ее, облить коренья соусомъ отъ жаркаго, вскипятить раза два подъ крышкою.

780) **Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ.** Жаркое изжаренное, какъ сказано въ предыдущемъ № 779, облить слѣд. соусомъ: ½ ложки муки, ½ ложки масла поджарить, развести соусомъ отъ жаркаго, влить ¾ стак. сока отъ маринованныхъ вишень, вскипятить, влить рюмку рома или мадеры, подогрѣть, процѣдить, облить жаркое. Огарнировать оливками или капарцами, которые вскипятить сперва раза два-три въ этотъ соусъ.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей.
1 луковицу, 3 шт. лавр. листа.
4—5 шт. гвоздики или щедрусъ ½ лимона.
¼ ф шпика, 15—25 зер. англ. перца.
Ложку масла, уксусу, 1 ложку муки.
¾ стак. вишневаго сока.
1 рюмку рома или мадеры.
2 ложки капарцовъ или оливокъ.

781) **Тушоная говядина съ грибнымъ соусомъ.** 3 фун. мягкой говядины отъ края, не разрѣзывая на части, выбить скалкою, посолить; ¼ фун. шпика нарѣзать ломтиками, горсть говяжьяго жира, 1 луковицу разрѣзанную на 4 части, положить на дно кастрюли, положить туда же говядину, закрыть крышкою, поставить на плиту, чтобъ говядина подрумянилась со всѣхъ сторонъ; когда утушится обсыпать ее ложкою муки и тотчасъ же облить 3 стаканами кипятка, дать вскипѣть раза два, потомъ переложить говядину въ другую кастрюлю и процѣдить на нее сквозь сито соусъ, въ которомъ она тушилась.

12 маринованныхъ грибовъ перемыть въ холодной водѣ, нашинковать, поджарить на сковородѣ въ 1 ложкѣ масла, сложить въ соусъ, долить ложку или двѣ уксуса или сока изъ крыжовника № 000, смотря по вкусу, чтобы была пріятная кислота.

Выдать: 3 фун говядины, ¼ ф. шпика.
1 горсть говяжьяго жира.
1 луковицу, соли.
12 маринованныхъ грибовъ № 2567—2569.
1 ложк. масла, уксусу, 1 ложку муки.

782) **Говядина тушоная въ горшкѣ.** Посолить кусокъ говядины, нашинковать ветчиною или копченымъ языкомъ и шпикомъ. Положить въ горшокъ нѣсколько ломтиковъ шпика или масла, кореньевъ, пряностей, положить на это говядину, влить вина, ложки 2 уксуса или лимоннаго сока или сокъ изъ крыжовника, все это тушить на легкомъ огнѣ, подливая понемногу воды такъ, чтобы мясо поджарилось со всѣхъ сторонъ. Когда мясо будетъ готово, вынуть его, съ соуса снять жиръ, подлить еще если надо бульону, процѣдить, облить жаркое, огарнировать его картофелемъ, свеклою, красною капустою, рыжиками, боровиками, морковью; все это надо сперва тушить въ маслѣ, каждую зелень отдѣльно.

Выдать: 3 фун. говядины, ⅛ ф. шпика.
¼ ф. ветчины, или копчен. языка.
1 луковицу, 1 морковь.
1 петрушку, 1 сельдерей.
1—2 шт. лавроваго листа.
15—20 зер. англійскаго перца.
½—2 стак. вина.
Уксусу или ½ лимона, или сокъ изъ крыжовника.
Коренья, грибы и пр.

683) **Говядина тушоная другимъ манеромъ.** Кусокъ говядины выбить хорошенько; въ кастрюлю положить ломтики шпика, луковицу, петрушку,

лавроваго листу, англ. перцу, гвоздики, соли, ломтиками нарѣзанный лимонъ безъ зеренъ, кусокъ чернаго хлѣба, на все это положить посоленое мясо, подрумянить со всѣхъ сторонъ, налить пивомъ, квасомъ, или водою, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ. Когда мясо будетъ готово, сложить на блюдо, обложить ломтиками лимона, снять съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое; можно огарнировать его картофелемъ, который сперва очистить, перемыть, сложить къ говядинѣ и съ нею тушить; можно прибавить ложки 2—3 сметаны.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/4 ф. шпика. 1 луковицу, 1 петрушку, 1 морковь. 2—3 шт. лавроваго листа. 15—20 зер. англійкс. перца. 1/2 лимона. 2—3 гвоздики, ржанаго хлѣба. 3 стак. пива, или кваса. Или воды и 1/2 стак. вина. (1/2 гарнца картофеля).

(2—3 ложки сметаны).

784) **Холодное жаркое.** Взять кусокъ говядины, нашпиковать шпикомъ, посолить, дать полежать съ часъ времени; распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить на него кусокъ говядины, поставить на плиту, чаще переворачивая говядину, чтобы она подрумянилась со всѣхъ сторонъ. Тогда на 6—8 фун. говядины положить двѣ очищенныя и мелко нарѣзанныя ножки телячьи, 2—3 мелко нарѣзанныя моркови, свеклу, лукъ, порей, селлерей, нѣсколько штукъ англ. перца, 2 шт. лавроваго листа, налить водою, чтобы она покрыла всѣ эти овощи, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ часа три, потомъ вынуть говядину на глубокое блюдо, соусъ же протереть сквозь сито, облить имъ жаркое, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло; подавая рѣзать ломтиками вмѣстѣ съ застывшимъ соусомъ.

Выдать: 3—6 ф. говядины, 2—3 нож. тел. 2—3 моркови, 1/4 ф. масла. 1 крупную свеклу. 2—3 луковицы. 1 порей, 1 селлерей. 10—15 шт. англійск. перца. 1—2 шт. лавр. листа.

785) **Тушоная говядина маринованная.** Хорошій жирный кусокъ говядины обвязать полотномъ, выбить хорошенько; снявъ полотно, осыпать чайною ложечкою селитры и мелко истолченною солью, сложить въ кадочку, накрыть плотно, оставить такъ на нѣсколько часовъ. Вскипятить 3 бутылки уксуса съ чайною ложечкою селитры, всыпавъ немного коландры (кишнецъ), можжевеловыхъ ягодъ, англійскаго перцу, несколько листочковъ лавроваго листу, нѣсколько зеренъ гвоздики и 3/8 стакана соли, остудить совершенно въ фаянсовой посудѣ, залить имъ этотъ кусокъ говядины на двѣ недѣли, переворачивая его каждый день и кладя на него донышко съ камнемъ. Потомъ положить въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпика, нѣсколько луковицъ, ломтиками нарѣзанную морковь, перецъ и лавровый листъ, положить этотъ кусокъ говядины, поджарить ее со всѣхъ сторонъ, влить 1 1/2 стак. уксуса, немного бульона или воды, вскипятить, накрыть плотно крышкою и тушить на самомъ легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готова, переложить ее на блюдо, остудить; взять 1 1/2 стакана соуса, въ которомъ тушилась говядина, снять съ него жиръ, смѣшать съ двумя ложками прованскаго масла, сбить на льду, покрыть имъ жаркое, чтобы не обсохло, или убрать его ланспикомъ. Къ такому жаркому подается соусъ горчичный № 479.

786) **Говядина тушоная съ краснымъ виномъ.** 3 фунта говядины хорошенько выбить, положить въ кастрюлю или въ горшокъ; положить туда же 1 луковицу, ложку зеленаго мелкаго луку, на дно и наверхъ ломтики шпика и ветчины, морковь, соли, перцу, подрумянить говядину, влить 2/3 стакана краснаго вина, 3/4 стак. сметаны, если меньше вина и сметаны, то долить немного бульону, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, дать обсохнуть, вставить въ печь на 3 часа. Передъ

отпускомъ снять съ соуса жиръ, вынуть шпикъ, влить ложки 2 уксуса или сокъ изъ крыжовника или яблочной сои, вскипятить, процѣдить, облить разрѣзанное на блюдѣ мясо.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу.
1 морковь, соли, зеленаго луку.
15—20 зер. англ. порца.
2—3 шт. лавр. листа.
1/8 фун. шпика, 1/8 ф. ветчины.
Уксусу, сокъ изъ крыж. и и сои.
3/4 стак. краснаго вина.
2/3 стакана сметаны, уксусу.
Стакана 2 ржаной муки.

787) Говядина тушоная съ картофельными крокетами. Мягкій кусокъ говядины нашпиковать шпикомъ, тушить съ масломъ до-красна, прибавивъ кореньевъ и пряностей; когда будетъ готово, положить на блюдо, въ соусъ положить муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить мясо.

Выдать: 3—4 ф. говяд., 1/8—1/4 ф. шпика.
1—2 ложки масла, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей.
1 луковицу, 1/2 ложки муки.
2—3 шт. лавроваго листа,
15—20 зер. англійскаго перца.

Огарнировать картофельными крокетами № 628.

788) Говядина-филей тушоная съ виномъ. Говядину нашпиковать шпикомъ, обжарить слегка на вертелѣ, поливая масломъ и уксусомъ, а соусъ чтобы стекалъ на сотейникъ. Поджечь кусокъ сахара, развести 2 ложками воды, вскипятить, всыпать муки, размѣшать влить 1/2 или 1 стаканъ столоваго вина, немного уксуса и бульона, облить имъ разрѣзанную и въ кастрюлю сложенную говядину, тушить на угольяхъ до мягкости, часто переворачивая. Подать какой нибудь салатъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины самый филей.
1/4 ф. шпика, 1—2 ложки масла.
1/2—1 стаканъ вина, 1—2 куска сахара.
1/2 ложки муки, уксусу, соли.

789) Тушоная говядина рулетъ. Взять довольно жирный филей, вырѣзать жилки, выбить деревяннымъ пестикомъ въ видѣ большаго зраза, приготовить фаршъ изъ телятины № 226, прибавить нѣсколько нарѣзанныхъ трюфелей, намазать этою массою говядину, посолить, нарѣзать ветчины малыми ломтиками, разложить на фаршъ, на ветчину опять рядъ фарша, и наконецъ на фаршъ положить омлетъ, испеченный изъ 3 яицъ съ 1/2 ложкою масла. Такъ приготовленное мясо свернуть въ трубку, обвернуть чистою тряпочкою, обвязать ниточкою и положить въ кастрюлю, положивъ на дно обрѣзки говядины, нѣсколько ломтиковъ шпика, нарѣзанные коренья и пряности, налить водою, чтобы покрыло мясо, накрыть крышкою, поставить на плиту и тушить, пока мясо не подрумянится слегка и не сдѣлается мягкимъ.

Взять тогда три стакана бульона, въ которомъ тушилось мясо, положить въ него ложку муки, 1/2 ложки масла, вскипятить, процѣдить; соусъ этотъ долженъ быть свѣтло-румянаго цвѣта, съ мяса снять тряпочку, положить на блюдо, облить этимъ соусомъ.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины, 1/4 ф. шпика.
1 морковь, 1 селлерей, 1 петруш.
1 луковицу, 5—6 шт. лавр. листу.
15—20 зер. анг. перцу, 1 л. муки
На фаршъ
3/4 ф. телятины.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба.
1 луковицу, 1 яйцо.
4—5 трюфелей.
Соли, перцу.
1/4 фунта ветчины, 3 яйца.
1/4 ф. масла.

Огарнировать аноретками и мелкимъ картофелемъ, отвареннымъ въ соленой водѣ и поджареннымъ въ маслѣ, или отваренною, шариками нарѣзанною, брюквою, или марнованными грибами.

в) Жареная говядина.

Примѣчаніе. 1) На жареную говядину берется отъ толстаго и тонкаго края. Начиная жарить, ее надо очистить отъ лишняго только жира, отъ костей и пленокъ,

затѣмъ обмыть, не выжимая ее и до суха обтереть полотенцемъ. Не солить до начала жаренья.

2) Жаркое жарится на рашперѣ, на вертелѣ, на плитѣ и въ духовой печи.

3) *При жареньи на рашперѣ* необходимо обращать вниманіе на то, чтобы уголья лежали равномѣрнымъ слоемъ для того, чтобы всѣ части жаркого жарились равномѣрно, иначе одна часть можетъ сгорѣть, а другая остаться сырою.

4) *При жареньи на вертелѣ* обернуть говядину восковою или писчею бумагою, масломъ пропитанною, прикрѣпить къ вертелю желѣзными шпильками, поставить подъ него мѣдное блюдо поливать каждые 10 минутъ стекшимъ сокомъ. За 15—20 минутъ до отпуска снять бумагу, тогда только посолить, дать заколероваться со всѣхъ сторонъ, продолжая поливать сокомъ.

Когда жаркое будетъ готово, снять съ вертеля, положить на столъ, на доску на $^1/_4$ часа, нарѣзать острымъ ножемъ поперекъ волоконъ, немного наискось длинными, ровными, тонкими кусками, переложить на блюдо, уложить гарниромъ, подавать.

5) *При жареньи въ духовой печи* надо начинать жарить при сильномъ огнѣ, чтобы на поверхности мяса образовалась сразу румяная корочка, происходящая отъ запекшейся бѣлковины, что задерживаетъ сокъ и придаетъ мясу красивый видъ.

Но какъ только зарумянится, сейчасъ же уменьшить огонь и начать поливать стекшимъ сокомъ, каждые 10 минутъ, едва выдвигая противень изъ печи.

6) *Если жарится на плитѣ*, то непремѣнно въ открытой посудѣ и на маломъ огнѣ, при чемъ надо чаще переворачивать, чтобы не пригорѣло ко дну, но только, при поворачиваніи, не слѣдуетъ глубоко вонзивать вилку.

7) Солить передъ самымъ жареньемъ, беря соли по $^1/_2$ чайной ложечки, на каждый фунтъ мяса.

8) Передъ жареньемъ надо мягкій кусокъ отбить металлической тяпкой, какъ для большей мякоти мяса, такъ и для уровненія толщины куска, иначе одна часть, будучи тоньше уже пережарится, тогда какъ другая еще не дожарится даже, но отбивать надо осторожно: болѣе грубыя части мяса отбивать сильнѣе, а другія, напр. вырѣзка почти совсѣмъ не отбивается, а лишь сглаживается.

9) Послѣ отбиванія, кусокъ мяса надо связать голландскими нитками въ продольномъ и поперечномъ направленіи, чтобы сохранить данную ему форму.

Даже ростбифъ и тотъ надо перевязать, чтобы придержать куски жира.

10) Отбивъ кусокъ мяса, можно его иногда для большей сочности, нашиковать свинымъ шпикомъ, а именно: Взять свѣжій, несоленый шпикъ, срѣзать съ него кожу, взять верхній только крѣпкій слой изъ подъ кожи, нарѣзать его длиненькими полосками, вдоль волоконъ.—Вправлять каждую полоску въ шпиговку, прокалывать ею мясо поперекъ волоконъ и пропустивъ чрезъ проколотое мѣсто, выдергивать тихо, чтобы полоска шпика осталась въ мясѣ.

11) За нѣсколько часовъ или за 3—4 часа до употребленія можно замариновать въ уксусѣ, т. е. залить говядину остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ кореньями и пряностями съ букетомъ зелени см № 3575.

12) Иногда, за нѣсколько часовъ до приготовленія, кусокъ мяса, предназначенный для жаркаго опускается въ прованское масло или въ вино, въ которомъ и мокнетъ съ кореньями и пряностями. Надо выбирать для этого тѣсную посуду. На кусокъ говядины въ 3—4 ф. брать по $1^1/_2$ стак прованскаго масла, по 2 луковицы и кто любитъ по 1 зубцу чеснока и букетъ зелени.

13) Готовность мяса узнается посредствомъ толстой иглы, вводимой въ самую толстую часть куска. Какъ только игла проходитъ легко и покажется не кровяной, а бѣлый сокъ, значитъ готово.

14) На каждый фунтъ мяса, если жарится безъ костей, полагается $^1/_4$ часа времени. Если же на костяхъ, какъ напр. ростбифъ, то на каждые 4 фунта срокъ уменьшается по $^1/_4$ часа; такъ что если ростбифъ вѣсомъ 16 фун, то жарится не 4 часа, а только 3. Если же хотятъ, чтобы ростбифъ былъ кровяной, то срокъ жаренья надо еще уменьшить.

Впрочемъ трудно обозначить правильно продолжительность жаренья, много зависитъ и отъ качества мяса, и отъ дровъ и отъ плиты.

15) При разогрѣваніи нарѣзаннаго жаркого, соусъ надо вскипятить, положить въ него жаркое, подогрѣть, но не дать въ соусѣ вскипѣть, иначе потеряетъ свой вкусъ и сдѣлается твердымъ.

16) Въ подливку къ жареному жаркому никогда не кладется мука, а только

иногда сливки, или сметана, или мадера и пр. вкусовыя приправы, къ тушонымъ кладется мука.

17) Нельзя разрѣзывать только что вынутое изъ печи жаркое, необходимо дать ему остынуть съ 1/4 часа.

18) Надо наблюдать, чтобы жаркое поспѣвало какъ разъ къ подачѣ на столъ. Если же придется подогрѣвать, то лучше всего изжаривъ, ставить его тотчасъ въ кастрюлю на паръ.

19) Разрѣзывать жаркое надо наискось и непремѣнно поперекъ волоконъ, что узнается потому, что съ поверхности разрѣза начинаетъ тотчасъ сочиться сокъ.

20) Укладывая нарѣзанные ломти мяса на блюдо, надо стараться сложить ихъ такъ, чтобы кусокъ жаркаго имѣлъ натуральную форму.

21) Когда жаркое будетъ уже дожариваться, надо поспѣшить снять сокъ въ широкую чашку, влить съ 1/4 или 1/2 стакана самой холодной воды, поставить скорѣе на приготовленный ледъ или снѣгъ. Когда остынетъ, снять жиръ, самый же сокъ вскипятить, процѣдить, перелить въ соусникъ, подавать.

22) На жаркое употребляется: ростбифъ, толстый филе, огузокъ, горбушка ссѣкъ, тонкій и толстый край.

23) На жаркое съ костями, какъ напр. ростбифъ, полагается по 3/4 ф. на человѣка, а мягкой говядины—по 1/2 ф.

790) Говядина жаркое обыкновенное. Взять 3—4 ф. говядины отъ края, перемыть въ холодной водѣ. Положить на противень говяжьяго жира, затѣмъ говядину, посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарѣзанною морковью, луковицею, селлереемъ, петрушкою, положить два лавр. листа и нѣсколько зеренъ перца, обжарить, потомъ начать подливать по немногу хлѣбнаго квасу, вставить въ духовую печь. Часто говядину переворачивать, прокалывать и поливать квасомъ. Когда говядина будетъ готова, слить весь соусъ въ кастрюльку, слегка остудить, снять жиръ, протереть—сквозь сито, подлить бульона, сложить говядину на блюдо, нарѣзать ее ломтиками, подлить соусу; остальное подавать въ соусникѣ. Подробности, см. примѣчаніе.

Это жаркое подается съ различными соусами, какъ сказ. ниже въ № 791.

Выдать: 3 4 ф. говядины отъ края.
1 бутылку хлѣбн кваса,
1 морковь.
1 луковицу, 1 селлерей, 1 петрушку.
Ломоть чернаго хлѣба.
2 лавр листа, 5—10 шт. простого перца.

791) Превосходное жаркое, др манеромъ. Взять наканунѣ фунтовъ 5—6 говядины отъ толстаго края, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, натереть ложечкою мелко истолченнаго простого перца; положить въ горшокъ, накрыть, дать постоять до слѣдующаго дня. За два часа до обѣда, натереть ее двумя ложечками соли, положить говядину на противень, обложить ее кусочками русскаго масла, съ 1/4 фун., поставить въ духовую печь. Когда подрумянится со всѣхъ сторонъ подлить немного воды, и начать поливать жаркое каждые 10 минутъ, пока не изжарится Послѣ послѣдней поливки, осыпать сухарями.

Выдать: 5—6 ф. гов. отъ толстаго края
Соль и простаго перцу
1/4 ф. масла
2—3 сухаря.

Какъ это жаркое, такъ и жаркое № 790, можно разнообразить слѣдующимъ образомъ.

Подавать ихъ:

1) Съ жареными картофелемъ № 626 или картоф. крокетами № 628.
2) Съ соусомъ изъ брюквы № 589.
3) Съ пюре изъ лука № 645
4) Съ соусомъ изъ рѣпы № 668, 672.
5) Съ соусомъ пюре изъ чечевицы № 523, 524.
6) Съ бѣлою фасолью № 504.
7) Съ тушеными жареными грибами и сморчками отъ № 712—732.
8) Съ жареными разными кореньями № 699.
9) Съ огурцами тушоными № 571.
10) Съ соусомъ пюре изъ саллерея № 676, 678.

11) Съ соусомъ пюре изъ моркови № 648—656.
12) Съ соусомъ изъ каштановъ № 566.
13) Съ пюре изъ каштановъ № 565.
14) Съ морковью и зеленымъ горохомъ № 649.
15) Съ земляными грушами отъ № 599—598.
16) Съ бешемелемъ № 433.
17) Съ брюссельскою капустою № 561.
18) Со всѣми свѣжими и маринованными салатами см. отдѣлъ.
19) Съ компотомъ изъ яблокъ.
20) Съ соусомъ изъ раковъ № 431.
21) Съ тушоными яблоками № 733.
22) Съ жареною тыквою № 580. 581.
23) Съ пышками № 353.
24) Съ тушонымъ картофелемъ и подливкою изъ соленыхъ огурцовъ № 410.
25) Съ подливкою изъ селедки № 412.
26) Съ подливкою изъ шампиньоновъ № 435.
27) Съ кислосладкимъ соусомъ изъ луку № 419.
28) Съ подливкою изъ вишень № 427.
29) Съ подливкой изъ красной смородины № 428.
30) Съ крѣпкимъ сбусомъ № 430.
31) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 426.
32) Съ гарниромъ изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ № 695.
33) Съ итальянскими макаронами.

34) *Къ холодной*, нарѣзанной на другой день говядины подается соусъ № 409 или соусъ горчичный № 476.

792) **Говядина филей, жареная по-французски.** Кусокъ мягкой говядины выбить хорошенько, посолить, посыпать перцомъ. Свернуть въ трубку, а потомъ завернуть въ бумагу, обвязать, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ, смотрѣть, чтобы не пережарить и чтобы сокъ не вышелъ изъ говядины. Положить на блюдо, разрѣзать, огарнировать жареным картофелемъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 1/4 ф. масла. | 1 1/2 ф. картофеля, соли, перцу.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 470 или соусомъ изъ хрѣна № 424 или подать сарделевое масло № 397.

793) **Говядина жареная съ яичницею (употребляемая на охотѣ).** Испечь яичницу изъ 6 яицъ съ вареною нашинкованною ветчиною, зеленымъ лукомъ и масломъ. Мягкій кусокъ говядины отъ края выбить скалкою въ видѣ большаго тонкаго зраза, посолить, посыпать перцомъ, разложить на верхъ яичницу, мясо свернуть такъ, чтобы имѣло форму продолговатой булки, вставить въ печь, обложивъ малыми ломтиками шпика или кусками масла; подавая на столъ нарѣзать ломтиками и облить крѣпкимъ соусомъ № 470.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины, 6 яицъ, 1/2 ложки масла, зел. луку, 1/2 ф. вар. ветчины, соли, перцу. | 1/4 фунта шпика или масла. На крѣпкій соусъ № 470.

794) **Говядина по-португальски.** Мягкій кусокъ говядины отъ края повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, нашпиковать потомъ шпикомъ, посолить, осыпать перцомъ, гвоздиками, а послѣ ржаною мелкою мукою, обжарить на вертелѣ, подливая масломъ или на рашпорѣ; когда мука подрумянится, сложить мясо въ кастрюлю, облить уксусомъ или сокомъ изъ крыжовника и водою, положить цѣльную луковицу, 2 лож. капарцовъ, лимонной цедры, тушить, пока мясо не сдѣлается мягкимъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 1/4 ф. шпика, 2 ложки ржан. м., 1/8 ф. масла, 1/4 стак. укс. или сокъ изъ крыжовника. | 2 ложки капарцовъ, 1 луковицу, лимонной цедры, Перцу, гвоздики.

Огарнировать врокетами изъ картофеля № 628, приготовленными изъ поло-

вины назначенной тамъ пропорціи, или макаронами, посыпанными сыромъ пармезаномъ, или тушоными грибами, или брюссельскою капустою и т. п.

795) **Говядина по-англійски.** Мягкій кусокъ говядины отъ края или филей выбить хорошенько и на нѣсколько дней намочить въ уксусъ пополамъ съ водою, со спеціями № 3575. Вынувъ говядину, проколоть ее или прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, нафаршировать говяжьимъ жиромъ, истолченнымъ съ солью, перцомъ и гвоздиками, потомъ жарить на противнѣ, поливая собственнымъ ея соусомъ. Поджарить $^1/_2$ ложки муки въ $^1/_2$ ложкѣ масла, влить бульона, положить ложки 2 капарцовъ, $^1/_2$ ложки порошка изъ бѣлыхъ грибовъ или трюфелей, $^1/_2$ и 1 стак. столоваго вина, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, мѣшать на огнѣ, потомъ снять сверху жиръ, развести соусомъ, въ которомъ жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

Выдать: 3—4 фун. мягкой говядины. Уксусъ со спеціями № 3575. $^1/_2$ фунта говяжьяго жира. 4—5 штукъ гвоздики. 4 зерн. прост., 6 з. англ. перца. $^1/_2$ ложки муки, 2 ложки капарцовъ. $^1/_2$ ложки грибнаго порошка № 3939 (II часть). $^1/_2$ или 1 стаканъ вина, $^1/_2$ лимона. $^1/_2$ ложки масла.

796) **Жаркое отъ котлетной части.** Взять говядины отъ края, какъ на котлеты, съ ребрами и частью филея, разрѣзать на части длиною въ ладонь, шириною въ 3 ребра; изъ каждаго такого куска вынуть два крайнія ребра, а оставить среднее, чтобы мясо имѣло видъ котлеты; выбить деревяннымъ пестикомъ. Дно каменной кастрюльки выложить шпикомъ, положить на нихъ рядами котлеты, масла, ломтики лимона безъ зеренъ, накрыть крышкою, облѣпить тѣстомъ, вставить въ печь, какъ на хлѣбы; подать послѣ на столъ въ той же кастрюлькѣ.

Выдать: 4—5 ф. говяд.—котлетную часть. $^1/_4$ ф. шпика, 1 морк. 1 петр. 1 луковицу, соли, $^1/_2$ порея, 2 селлерей 3 ложки масла, $^1/_2$ лимона.

797) **Говядина-филей по-вѣнски.** Очистить филей отъ жилокъ и лишняго жира, положить въ каменную чашку, облить уксусомъ пополамъ съ водою, со спеціями № 3939, (часть II), пусть полежитъ такъ 3—4 дня. Тогда, вынувъ изъ уксуса, нашпиковать шпикомъ, натереть солью, осыпать кругомъ мукою и жарить на вертелѣ, на самомъ сильномъ огнѣ, поливая масломъ, а подъ конецъ сметаною. Сокъ долженъ стекать на подставленный сотейникъ, потомъ всыпать въ него полложки муки, влить 2—3 ложки сметаны, смѣшать, вскипятить, облить этимъ сокомъ, сложенную на блюдо, говядину и огарнировать картофелемъ. Подать какой нибудь салатъ.

Выдать: 3—4 ф. говяд. отъ филейн. части. Укс. № 3575, (часть II) соли. $^1/_4$ фун. шпика, 2 ложки муки. 1 ложку масла, $^1/_2$ стакана сметаны. 2 фун. картоф. и 1—2 ложки масла.

798) **Говядина по-строгоновски, съ горчицею.** За два часа до приготовленія взять кусокъ мягкой говядины, нарѣзать ее, сырую, маленькими квадратиками, посыпать солью и нѣсколько перцомъ. Передъ обѣдомъ взять полосьмушки сливочнаго масла и ложку муки, размѣшать, поджарить слегка, развести двумя стаканами бульона, прокипятить, положить чайную ложку готовой сарептской горчицы, немного перцу, размѣшать, прокипятить, процѣдить. Передъ отпускомъ положить 2 столовыя ложки самой свѣжей сметаны и ложку прожареннаго уже томата. На сильномъ огнѣ поджарить говядину съ масломъ и лукомъ, положить ее въ соусъ накрыть плотно крышкою, поставить на $^1/_4$ часа на край плиты, вскипятить, подавать.

Выдать: 3 фун. мягкой говядины, соли. 10—15 з. англ. перца, $^1/_4$ ф. масла. 1 ложку муки, 2 стол. ложки сметаны. Чайную ложку сарептской горчицы. 1 ложку томата.

799) **Говядина-филей, шпикованный трюфелями или анчоусами.** Филей очистить отъ жилъ и лишняго жира, скропить мадерою и лимоннымъ сокомъ, осыпать солью, толченымъ перцомъ, оставить такъ, на три часа. Штукъ пять трюфелей разрѣзать на тонкіе длинные кусочки, нашпиковать ими филей, завернуть въ намазанную масломъ, бумагу, привязать къ вертелу, жарить на большомъ огнѣ, поливая масломъ, или на противнѣ, въ духовой печи. Когда будетъ готово, снять бумагу, нарѣзать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 470, съ прибавленіемъ оставшихся обрѣзковъ трюфелей и свѣжихъ 2—3 штукъ, подавать тотчасъ на столъ.

Такимъ образомъ приготовляется филей, нашпикованный анчоусами, вдоль разрѣзанными, вынувъ изъ нихъ косточки.

Выдать: 3 фунта говядины.
1 рюмку мадеры, 1/2 лимона.
7—8 штукъ трюфелей или 10—20 анчоусовъ.
5 з. англ. 5 з. простаго перца.
2—3 ложки масла, соли.

800) **Говядина-филей, жареная въ бумагѣ.** Кусокъ филея очистить отъ жилъ, натереть солью, нашпиковать шпикомъ, обложить луковицами, нарѣзанными ломтиками, посыпать толченымъ англійскимъ перцомъ, скропить мадерою или лимоннымъ сокомъ, обернуть бумагою, намазанною масломъ; обвязать веревочкою, жарить на вертелѣ, поливая масломъ. Масло и сокъ, чтобы стекали на подставленный сотейникъ. Надо такъ распорядиться временемъ, чтобы жаркое подавалось на столъ горячимъ, прямо съ вертеля, облить стекшимъ на сотейникъ соусомъ, вскипятивъ его съ нѣсколькими ломтиками лимона и мадерою.

Огарнировать жаренымъ картофелемъ № 626 или тушоною красною капустою № 562, или картофельными крокетами № 628, или подать салатъ, или компотъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 3 луковицы.
10 зер. англ. перца, 2 л. масла.
1/2 лимона, 1/2—1 стакана мадеры.
1/4 фунта шпика.

801) **Говядина по-голландски съ маринованными грибами.** Кусокъ говядины отъ филейной части очистить отъ жилъ, посолить. Нарѣзать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 селлерей, положить въ кастрюлю, потомъ говядину, осыпать 15—20 зернами англійскаго перца, 5—6 шт. лавроваго листа, облить масломъ и жарить въ печи, переворачивая. Когда будетъ готова, разрѣзать, переложить въ маслѣ поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, облить соусомъ отъ жаркаго, въ который положить предварительно маринованныхъ рыжиковъ или боровиковъ, вскипятить.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 1 луковицу.
1 морковь, 1 селлерей.
20 зеренъ англ. перца.
5—6 шт. лавр. листа, 1—2 лож. масла.
3 ложки рыжиковъ маринованныхъ или бѣлыхъ грибовъ.

802) **Говядина съ масломъ изъ сарделекъ.** Приготовить говядину, какъ сказано въ № 801, но вмѣсто хрѣна можно переложить слѣдующею массою; вымочить одну шотландскую селедку, выбрать кости, или 10 сарделекъ истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою несоленаго масла, положить на теркѣ натертое 1 сырое яблоко, 1 испеченую въ золѣ луковицу, кусокъ ржанаго хлѣба или 1/4 франц. бѣлаго хлѣба, въ молокѣ намоченнаго и выжатаго, или 6—8 шт. сваренаго картофеля, зеренъ 5 англ. толченаго перца, мушк. орѣха, 2 желтка, все это смѣшать, протереть сквозь сито. Сверху обмазать сметаною смѣшанною съ мукою, посыпать тертымъ хлѣбомъ и сыромъ; скропить масломъ, вставить въ печь не надолго.

Выдать: 1 селедку или 10 сарделекъ.
1 луковицу, 1 яблоко.
1/4 франц. бѣл. хлѣба или кусокъ ржанаго хлѣба, или 6—8 штукъ картофеля.
2 ложки масла, 1 ложку тертаго сыра.
1/2 стакана молока, 5 зер англ. перца.
3 ложки сметаны, 1 ложку муки.
1 ложку тертой булки.
На крѣпкій соусъ № 470.

803) **Нѣмецкое кислое жаркое.** Взять фунтовъ 6 нежирной мягкой говядины, обмыть ее хорошенько, обтереть до суха, обмазать хорошенько масломъ, положить въ кастрюлю, поджарить на большомъ огнѣ такъ, чтобы мясо кругомъ опеклось, потомъ остудить это жаркое, сложить въ муравленный горшокъ, залить его такъ, чтобы мясо покрыло, крѣпкимъ пивнымъ уксусомъ, положить туда лавроваго листу штучекъ 6. перцу зеренъ 20, соли десертную ложку. $^1/_4$ натертаго на теркѣ мушкатнаго орѣха и, кто любитъ, головки 4 шинкованнаго луку, накрыть горшокъ и дать стоять зимою въ винномъ погребѣ, а лѣтомъ на ледникѣ въ продолженіи 8 дней. Послѣ этого слить жидкость, дать говядинѣ пролежать на ситѣ цѣлый часъ, чтобы все стекло; тотда положить ее снова въ кастрюльку, снова обжарить на большомъ огнѣ хорошенько въ маслѣ, и когда она приметъ хорошій темноватый цвѣтъ, то накрыть кастрюльку крышкою, положивъ въ нее разрѣзанную и очищенную рѣпу средней величины, поджарить еще на маломъ огнѣ, пока мясо не будетъ совершенно и внутри готово. Подливку подавать на столъ отдѣльно, взявъ 3 части хорошаго бульона и 1 часть уксуса, въ которомъ мокло мясо и, выливъ туда масло, въ которомъ жарилось мясо, вскипятить нѣсколько разъ и подавать. Это жаркое можетъ очень долго сохраняться.

Выдать: 6 фун. говядины, лавр. листу. | 4 луковицы, 1 рѣпу.
20 шт. перца, мушкатн. орѣху | $1^1/_2$—2 бутылки уксуса, $^1/_2$ фун. масла.

804) **Жаркое говядина.** Жирный кусокъ филея отъ наружной вырѣзки или толстаго края очистить отъ жилъ, посолить, посыпать ломтиками лука, лавровымъ листомъ и лимонною цедрою, пусть полежитъ такъ нѣсколько часовъ. Потомъ обжарить его на вертелѣ, поливая масломъ, снять на блюдо, облить бульономъ. Когда остынетъ, нарѣзать толстыми ломтиками; передъ отпускомъ обмакнуть каждый кусокъ въ растопленное масло, положить на горячую сковороду или на рашперъ на горячіе уголья, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать съ жареными картофелемъ, облить соусомъ, стекшимъ съ мяса, когда оно жарилось на вертелѣ. Подать салатъ.

Выдать: 3—4 ф. говяд. отъ филейн. части. | Цедру съ $^1/_2$ лим., 3 лож. масла, соли.
2 лук., 5—6 шт. лавров. листа. | $^1/_2$ гарнца картофеля.

г. Ростбифъ.

Примѣчаніе. Ростбифомъ называется вся филейная часть, т. е. кусокъ говядины между тонкимъ и толстымъ филеемъ съ внутреннею и наружною вырѣзкою 1-го сорта.

Покупается по числу позвонковъ, при чемъ нельзя купить меньше одной кости т. е. одного позвонка, потому что вырѣзка на одной кости такъ ничтожна, что жарить менѣе 2—3 позвонковъ неудобно. Вѣсить отъ 12 до 30 фун Самый большой кусокъ жарится не менѣе 4 часовъ. Чтобы былъ недожареный — жарить менѣе. Но вообще трудно указать на продолжительность жаренья, такъ какъ она въ зависимости отъ качества мяса, отъ сухости дровъ, отъ склада печи; жарится въ духовой печи и на вертелѣ.

Обыкновенно ростбифъ жарятъ такъ, чтобы будучи надрѣзанъ, онъ былъ внутри не сырой, но розоватый, чуть-чуть съ кровью; готовность ростбифа узнается также, прокалывая его толстою иглою: если она входитъ свободно и не вытекаетъ кровяной сокъ, значитъ готовъ.

На 6 человѣкъ нельзя брать менѣе 8—10 фун. Жарить не менѣе полутора часа. Если мясо мерзлое его не надо оттаивать, а мерзлое ставить въ печь.

Изъ жареныхъ костей, остающихся отъ ростбифа, можно приготовлять супъ картофельный или супъ—разсольникъ. Лишній жиръ срѣзываютъ; онъ растапливается и употребляется для жаренья картофеля и пр.

Соли полагается обыкновенно по $^1/_2$ чайной ложечки на каждый фунтъ мяса.

805) **Ростбифъ жареный въ печи.** Срѣзать лишній жиръ, обмыть мясо, обтереть полотенцемъ, связать голландскими нитками, натереть солью со

всѣхъ сторонъ и сейчасъ же положить на противень жирною стороною внизъ, облить подрумяненнымъ масломъ, подлить стаканъ холодной воды и поставить въ очень горячую печь, чтобы сразу подрумянилось, но не подгорѣло.

Въ случаѣ, еслибы печь оказалась слишкомъ жаркою, накрыть ростбифъ ненадолго смоченною чистою бумагою-бибулою. Когда зарумянится съ одной стороны, повернуть на другую. Потомъ сбавить жиръ на половину, дожаривать до полной готовности, поливая каждыя 10 минутъ, стекающимъ на противень сокомъ, прокалывая, при этомъ, мясо большою вилкою и подливая каждый разъ по ложкѣ воды или бульона.

Когда будетъ готовъ, вынуть изъ печи, поставить на столъ, на $^1/_4$ часа, снять нитки, отдѣлить сперва внутреннюю филейную вырѣзку, затѣмъ снять съ костей—наружную, т. е. затылочную; и ту и другую нарѣзать тонкими, продолговатыми ломтями, поперекъ волоконъ. Уложить эти нарѣзанные куски на кости, подать въ видѣ цѣльнаго ростбифа.

Но передъ тѣмъ, какъ вынуть ростбифъ изъ печи, надо сокъ изъ подъ ростбифа перелить скорѣе въ широкую чашку, влить съ $^1/_2$ стакана самой холодной воды, вынесть на холодъ или поставить въ чашку со снѣгомъ. Когда остынетъ, снять сверху жиръ, процѣдить сокъ сквозь салфетку, вскипятить, перелить въ соусникъ, подавать.

Самый же ростбифъ, переложивъ на горячее блюдо, огарнировать въ то время кучками: цѣльнымъ, изжареннымъ въ фритюрѣ мелкимъ картофелемъ № 626, картофельными крокетами № 628, цвѣтной и брюссельской капустою № 555, зеленымъ горошкомъ № 511, лукомъ-шарлотъ, каштанами № 564, брюквою, морковью, итальянскими макаронами, осыпавъ ростбифъ струганымъ хрѣномъ.

Ростбифъ въ 20 фунт. можно подать человѣкъ на 18.

Остальныя подробности см. въ примѣчаніи.

806) **Ростбифъ жареный въ печи друг. манер.** Этотъ же самый ростбивъ можно приготовить иначе:

Взять затылочную вырѣзку съ костями, срѣзать лишній жиръ и отдѣлить мясо отъ костей такъ, чтобы мясо представляло ровный кусокъ. Мясо связать толстыми нитками, чтобы имѣло правильный прежній видъ, обмыть, обтереть, осыпать солью, положить на противень, полить жиромъ съ бульона. На тотъ же противень положить и оставшуюся кость, облить и ее жиромъ съ бульона, поставить въ горячую печь часа на $1^1/_2$—2.

Когда мясо подрумянится, начать поливать его, каждыя 10 минутъ, стекшимъ соусомъ.—За $^3/_4$ часа до обѣда положить къ нему сырой точеный картофель, чтобы обжарился въ томъ же соку.

Вынувъ изъ печи ростбифъ, отставить его на столъ на $^1/_4$ часа, снять веревочку, нарѣзать острымъ ножомъ, поперекъ волоконъ, немного наискось, длинными, ровными, тонкими, правильными кусками, уложить на зажаренную кость, переложить на блюдо, обложить гарниромъ и т. д. Такъ подавать къ званому обѣду, для простаго же, кости можно и не жарить, а разрубивъ ихъ и раздѣливъ по 2 или 3 фун. употребить на щи. Впрочемъ и изъ жареныхъ оставшихся отъ ростбифа костей можно приготовить на слѣдующій день вкусный супъ-разсольникъ; или супъ-пюре картофельный и пр.

Остальныя подробности см. въ примѣчаніи и въ № 805.

807) **Ростбифъ жареный на вертелѣ.** Обчистивъ ростбифъ, какъ сказ. выше, перевязать нитками, посыпать ломтиками лука, облить въ каменной чашкѣ $1^1/_2$ стаканомъ провансаго масла, оставить такъ до другого дня, часто переворачивая и обливая этимъ масломъ. Потомъ посолить, осыпать перцомъ, обвер-

путь въ восковую бумагу намазанную масломъ, прикрѣпить къ вертелю, жарить 3—4 часа, поливая сокомъ, который будетъ стекать на подставленное толстое, мѣдное, вылуженное блюдо или противень. За 15 минутъ снять бумагу, посолить со всѣхъ сторонъ и дать жаркому подрумяниться.

Далѣе поступить, какъ сказано въ № 806—805.

Выдать: 15—20 ф. ростбифа.
1 ст. провансъ. масла.
Восковую бумагу.
1/4 ф. чухонскаго масла.
2—3 луковицы.
Хрѣну.
Соли, перцу.
На гарниръ.

808) **Антрекотъ.** Тонкій край съ 6 ребрами и соотвѣтственными позвонками находится между тонкимъ филеемъ и толстымъ краемъ. Къ нему прилегаетъ уже краевая вырѣзка 2-го сорта, которая находится, по позвоночному хребту поверхъ реберъ. Не будучи вырѣзана, она составляетъ съ ребрами тонкаго края, такъ называемый «антрекотъ». Его употребляютъ вмѣсто ростбифа, но онъ гораздо хуже его. Онъ и не выгоденъ, такъ какъ въ немъ много реберъ и костей вообще. Продается по количеству костей.

Его жарятъ и въ духовой печи на противнѣ и на сковородѣ на плитѣ.

Если его подать въ видѣ ростбифа въ цѣльномъ видѣ, то жарить надо въ духовой печи, какъ и ростбифъ. На сковородѣ же жарятъ въ слѣд. видѣ: Разрѣзать мясо вдоль по костямъ т. е. между костями, зачистить каждую кость, придавъ ей форму отбивной телячьей котлеты. Выбить каждую котлетку металлической тяпкой, но не очень тонко, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцомъ и мукой. Распустить на раскаленной сковородѣ кусокъ масла, положить на него антрекотъ цѣликомъ и жарить, какъ бифстексъ. Черезъ 20—25 минутъ переложить на блюдо, осыпать струганымъ хрѣномъ, огарнировать кругомъ цѣльнымъ жареным картофелемъ или картофельными крокетами, обливъ сокомъ изъ подъ жаркаго. Если же антрекотъ великъ, то обжаривъ на плитѣ, поставить въ духовую печь на 3/4 или часъ, дожарить, поливая стекшимъ сокомъ.

Выдать: антрекотъ.
1/2 ф. масла для жаренья.
Соли и перцу.
Хрѣну, муки 1/2 стак.
На гарниръ.

Бифстексъ.

Примѣчаніе. Бифстексъ жарится разными манерами, но общее правило приблизительно слѣд.: чтобы бифстексъ былъ сочень и мягокъ, надо чтобы мясо было не парное, а 3—4 дня лежалое; брать отъ красной затылочной или филейной вырѣзки; очистить отъ жира съ боковъ, оставивъ его въ серединѣ; разрѣзать поперекъ большими ломтями, по 1/2 фунта, толщиною въ палецъ или около двухъ сантиметровъ. надрѣзать въ 5—6 мѣстахъ самые края, чтобы мясо при жаренья не съеживалось. Если сполоснуть, то положить каждый кусокъ на салфетку, стянуть ее; выбить затѣмъ бифстексъ слегка металлическою тяпкою или деревяннымъ пестикомъ, придать ему ровненькую форму; тогда только посолить. беря на каждый фунтъ мяса по 1/2 ложечки соли, жарить очень быстро на сильномъ огнѣ и на тонкой желѣзной раскаленной уже сковородѣ, чтобы мясо быстро зарумянилось и не выпустило изъ себя сока, причемъ масла надо брать очень немного, лишь бы только дно сковороды не было сухо.

Какъ только бифстексъ подрумянится съ обѣихъ сторонъ, онъ готовъ, но чтобы былъ болѣе поджаренъ, отставить на малый огонь, на край плиты, чтобы прожарился до желаемой готовности, такъ какъ одни любятъ бифстексъ съ кровью, а другіе безъ нея. Когда при давленіи ножомъ не будетъ замѣтенъ кровяной сокъ снять на блюдо; жарится поэтому отъ 7 до 15 минутъ. Перекладывать непремѣнно на горячее блюдо и тотчасъ подавать, подливъ немного процѣженнаго соуса.

Бифстексъ нельзя жарить на сковородѣ чугунной или желѣзной, а всегда на вылуженной сковородѣ или сотейникѣ.

809) **Бифстексъ.** 3 ф. внутренней вырѣзки 1-го сорта очистить отъ жира съ боковъ, разрѣзать на 6—8 кусковъ, поперекъ волоконъ, толщиною въ палецъ. Передъ самымъ отпускомъ раскалить сковороду, подложивъ крошечку масла. Кладя бифстексъ на сковороду посолить обѣ стороны, поджарить на большомъ огнѣ сперва съ одной стороны, перевернуть на другую. Какъ только и эта сторона подрумянится, отставить на малый огонь. Жарить отъ 7 до 15 минутъ, смотря по желанію. Переложить на горячее блюдо, подлить процѣженнаго соуса. Огарнировать жареным картофелемъ и струганымъ хрѣномъ.

Выдать: 3 ф. вырѣзки. Полосьмушки масла. | Соли 1½ чайныя ложки. Картофель, хрѣнъ.

Бифстексъ жарится еще и другимъ манеромъ:

б) Начавъ поджаривать и съ другой стороны, тогда только подложить ложку масла, вскипятить его, подлить 2 ложки воды, вскипятить.

в) Кладя на сковороду, осыпать не только 1½ ложечками соли, но и полною ложкою муки.

г) Передъ тѣмъ какъ перевернуть бифстексъ на другую сторону, осыпать его самыми тоненькими ломтиками лука и съ нимъ поджарить.

д) Когда бифстексъ обжарится съ обѣихъ сторонъ, не снимая его со сковороды, облить сырымъ яйцомъ, но это дѣлается только тогда, если подается на сковородкѣ, на одного человѣка.

е) На разогрѣтую до красна скороду, положить на 6—8 кусковъ, ложку масла, раскалить его, тогда положить куски бифстекса. Когда они поджарятся съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить сокомъ и подать отдѣльно масло изъ сарделекъ № 397.

ж) Нарѣзать мясо ломтями, выбить скалкою, посыпать солью, перцомъ, кто хочетъ обвалять каждый кусокъ въ 2 ложкахъ муки. Въ 2—3 ложкахъ масла поджарить до-красна 2—3 ломтиками нарѣзанныя луковицы, а потомъ на тотъ же раскаленный сотейникъ и масло съ лукомъ положить ломтики бифтекса, поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавать также съ картофелемъ и хрѣномъ, обливъ тѣмъ же соусомъ.

810) **Бифстексъ** еще др. ман.: 3 фунта вырѣзки очистить отъ жира съ боковъ, оставивъ его въ серединѣ, разрѣзать поперекъ большими ломтями въ 2 пальца толщиною, каждый кусокъ обвернуть въ полотенцо и выбить деревяннымъ пестикомъ, потомъ осыпать простымъ толченымъ перцомъ, смазать перышкомъ прованскимъ масломъ и уксусомъ, оставить такъ въ холодномъ мѣстѣ, часа на два но ни подъ какимъ видомъ не солить, потому что мясо дѣлается твердымъ и краснымъ. Передъ самымъ отпускомъ распустить масло, обмакнуть въ него каждый кусокъ и класть на раскаленый сотейникъ, не снимая его съ самаго сильнаго огня. Посыпавъ солью, поджарить, перевернуть, посыпать солью, поджарить, смотрѣть, чтобы не пережарить, а чтобы, прижавъ ножомъ, выходилъ изъ бифстекса кровяной соусъ. Огарнировать мелкимъ картофелемъ, обжареннымъ въ 2 ложкахъ масла и хрѣномъ наскобленнымъ ножомъ; облить тѣмъ же соусомъ, прибавивъ въ него сливочнаго масла, лимоннаго соку, рубленной зел. петрушки; или сливочное масло подать отдѣльно.

Выдать: 3 фунта говядины отъ филея. Соли, перцу, 3 лож. прованскаго масла. ½ ложки уксуса, ½ ф. масла. | ½ гарнца картофеля. Хрѣну, ¼ лимона, зеленой петрушки

(Подать отдѣльно сливочнаго масла).

811) **Бифстексъ съ пикантнымъ соусомъ.**—Маленькую продажную баночку капарцовъ и такую же баночку оливокъ, маленькую коробочку шампиньоновъ

небольшой кусочекъ, (коп. на 2) сухаго бульона, положить въ кастрюльку, прибавить шесть ложекъ крѣпкаго горячаго бульона, дессертную ложку сливочнаго масла, шт. 10 сырыхъ очищенныхъ шарлотокъ, или мелкій лукъ-цибуль, дать покипѣть минутъ 10, положить—поджаренныя, несоленыя, $^1/_2$ фунтовыя вырѣзки 1 сорта, посолить, положить немного толченаго бѣлаго англ. перца, поварить минутъ 5. Какъ только будетъ готово—подавать.

812) **Бифстексъ изъ вырѣзки 2 сорта.** Отъ тонкаго края нарѣзать такіе-же пласты говядины, какъ изъ вырѣзки 1-го сорта, выбить деревяннымъ пестикомъ и жарить такъ, какъ сказано выше, а именно: Раскалить на сковородкѣ масло, по $^1/_2$ чайной ложечки на кусокъ; посыпать бифстексъ солью, по $^1/_2$ чайной ложк. на 1 фун. мяса. Когда масло раскалится положить бифстексъ. Когда онъ сильно подрумянится, перевернуть на другую сторону. Когда и другая сторона подрумянится, начать прокалывать его двумя вилками, чѣмъ больше, тѣмъ лучше. Бифстексъ дѣлается отъ этого разсыпчатымъ, а если и выйдетъ изъ него лишній сокъ на сковородку, то подавая бифстексъ, облить его этимъ сокомъ, въ который предварительно положить еще ложку масла и вскипятить. По большей части такой бифстексъ подается къ завтраку на той самой сковородкѣ, на которой жарился, огарнировавъ его выпускными яйцами, жареными картофелемъ и струганымъ хрѣномъ.

Выдать: 3 фунта вырѣзки.
$^1/_8$ фун. масла.
$1^1/_2$ ложечки соли.
Хрѣнъ, картофель.

Такъ приготовляемый бифстексъ лучшее всего жарить на керосинкѣ.

813) **Бифстексъ по-гамбурски къ завтраку (по порціямъ).** Взять толстаго краю, нарѣзать кусками, не выбивать, а только обровнять ножомъ, смазать прованскимъ масломъ, посыпать солью; тотчасъ на маленькой жестяной сковородочкѣ разогрѣть полъ-ложки хорошаго масла, когда оно подрумянится всыпать въ него ложку мелко изрубленнаго луку и положить на него тотчасъ кусокъ мяса; когда съ одной стороны мясо подрумянится, перевернуть на другую сторону не прижимая ножемъ; тогда съ одной стороны бифстекса положить ложку въ маслѣ тушоныхъ бѣлыхъ грибовъ или рыжиковъ, съ другой стороны нѣсколько маленькихъ, цѣльныхъ отваренныхъ картофелекъ, а по двумъ противуположнымъ сторонамъ выпустить по яйцу, какъ только яйца окрѣпнутъ, облить все это двумя ложками крѣпкаго распущеннаго бульона изъ дичи, все это не снимая со сковородки подать на столъ, поставивъ сковородку на маленькую, такой же величины тарелочку.

814) **Бифстексъ на рашпорѣ.** Нарѣзать бифстексъ. Поставить передъ самой плитой, передъ дверцами чугунъ, въ который напр. складываются уголья, накрыть его перевернутою верхъ дномъ крышкою, положить на нее горячихъ угольевъ, поставить на нихъ рашпоръ, т. е. рѣшетку на ножкахъ, положить на рѣшетку куски бифстекса, тотчасъ раздувать уголья мѣхами. Черезъ $2^1/_2$ минуты перевернуть куски на другую сторону и черезъ другія $2^1/_2$ минуты бифстексъ готовъ, класть его на блюдо и тотчасъ подавать, огарнировавъ его картофелемъ, хрѣномъ; подавать къ нему сливочное масло. Слѣдовательно бифстексъ этотъ надо начать жарить за 5 минутъ.

815) **Бастурли.** 3 фунта вырѣзки посолить, осыпать перцомъ, намочить въ уксусъ на двое сутокъ, нарѣзать ломтиками, какъ на бифстексъ, напизать на вертель или желѣзный прутъ, посолить, изжарить вертя ихъ надъ хорошо прогорѣвшими угольями.

Зразы, клопсъ, отбивныя котлеты.

Примѣчаніе. На зразы и клопсъ берется говядина безъ костей, начиная отъ вырѣзки 1-го сорта, на худшіе—отъ сѣка, филе, лопатки, но лучше отъ кострецa.

816) **Говядина въ родѣ зразъ по-итальянски.** Разрѣзать говя-

дину на толстые зразы или ломтики въ палецъ толщиною, выбить хорошенько, посолить, поджарить ихъ слегка въ кастрюлѣ съ $1^1/_2$ ложками масла, луковицею, разными кореньми. 2—3 ложки тертой булки поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла, прибавить 5—6 зеренъ толченаго простаго перца, 4 гвоздики, посыпать этимъ зразы, сложить одинъ на другой, влить вина, $1^1/_2$ стакана бульона, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Потомъ осыпать ложкою муки, влить сметаны, положить капарцовъ, опять поставить на плиту на $^1/_4$ часа, прикрывъ крышкою. Подавая, облить процѣженныхъ этимъ же соусомъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей
2—3 ложки тертой булки.
$^1/_2$ стак. сметаны.
5—6 зер. простаго перца.
$^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$—1 стаканъ вина.
$^1/_2$ лимона, ложку муки.
2 ложки капарновъ, 4 гвоздики.

817) **Говядина въ родѣ зразъ съ кореньями.** Кусокъ жирной говядины нарѣзать ломтями въ родѣ зразъ въ палецъ толщиною, выбить ихъ хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посыпать англійскимъ перцомъ и лавровымъ листомъ, обвалять въ мукѣ. Нашинковать не очень много разныхъ кореньевъ, а также крѣпкій маленькій кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей, все это сложить въ кастрюлю въ слѣдующемъ порядкѣ: сперва влить на дно растопленнаго масла, потомъ положить рядъ кореньевъ, потомъ рядъ зразъ, посолить, опять рядъ кореньевъ, сразъ и т. д., прижать все это плотно, налить стаканомъ жирнаго бульона, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ, поставить на плиту, пусть тушится на легкомъ огнѣ въ продолженіи 2—3 часовъ.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины, муки.
Англ. перцу, лавров. листу.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луков.
1 брюкву, 2 кольраби.
1 маленькій кочанъ капусты.
$^1/_4$ ф. масла, (2 стак. ржаной муки).

818) **Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразъ.** Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на большія зразы, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, потомъ немного тупою стороною ножа. Одну зразу мелко изрубить, прибавить немного жиру, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, англійскаго и простаго перцу, размѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ переложить зразы, накладывая ихъ одну на другую; наложить легкій прессъ. Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шпика, сложить на нихъ мясо, смазать сверху яйцомъ, посыпать булкою, наверхъ положить также ломтики шпика или полить масломъ, подлить стаканъ бульона, вставить въ печь. Подавая, облить процѣженнымъ соусомъ, подливъ бульона.

Выдать: 3 ф. говяд. отъ фил. части.
$^1/_4$ ф. говяжьяго жира.
2—3 яйца, 2 л. тертой булки.
5 зер. англ., 5 зер. простаго перцу.
$^1/_8$ ф. шпика или $^1/_8$ ф. масла.

819) **Зразы à la Nelson.** Кусокъ говядины, лучше всего отъ наружнаго филея вырѣзки, мелко изрубить, вбить 2—3 яйца, смѣшать, положить на доску въ видѣ большаго, блина толщиною въ мизинецъ. Сварить грибовъ, мелко ихъ изрубить, прибавить къ нимъ сваренаго и мелко изрубленнаго шпика, 2 изрубленныя и въ маслѣ поджаренныя луковицы, 3 ложки тертой булки, посолить, положить перцу, наложить этого фарша на мясо, свернуть въ трубку и, подложивъ масла, тушить въ кастрюлѣ. Подавая на столъ, разрѣзать на 7—8 частей, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который подлить бульона.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 яйца.
$^1/_8$ ф. грибовъ. 2 луковицы.
1—2 ложки масла.
3 ложки тертой булки.
Перцу, соли.
$^1/_4$ фунта шпика.

820) **Зразы рубленыя съ хрѣномъ.** Изрубить кусокъ говядины и

очистить ее отъ жилъ, вбить два желтка, 1 яйцо, смѣшать, надѣлать изъ мяса круглыя зразы, намазать ихъ хрѣномъ поджареннымъ съ булкою въ 1 ложкѣ масла, посыпать мукою, мелко изрубленною и выжатою луковицею, сложить зразы въ кастрюлю въ растопленное масло, поджарить, влить стакана два бульона и тушить исподволь подъ крышкою. — Подавая на столъ, огарнировать жареными или вареными картофелемъ, облить процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарились зразы.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 яйца.
3—4 ложки тертаго хрѣна.
3—4 ложки тертой булки.
1 луковицу, 1 ложку муки.
2—3 ложки масла.
1/2 гарнца картофеля.

Вмѣсто хрѣна можно перекладывать зразы тушоною кислою капустою.

821) **Зразы рубленыя.** Кусокъ говядины наскоблить ножомъ, очистить отъ жилъ, смѣшать съ мелко изрубленнымъ почечнымъ жиромъ, положить 2 яйца, немного тертой булки, соли, перцу, 2 ложки сметаны или ложку масла, размѣшать, сдѣлать небольшія плоскія зразы и жарить въ горячемъ маслѣ; когда будутъ готовы, прибавить 1/2—1 стак. сметаны и тушить нѣкоторое время подъ крышкою, подливая бульона; сложить ихъ на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ.

Въ эти зразы можно также не класть стакана сметаны, а поджарить ихъ въ одномъ маслѣ и, подавая, облить соусомъ изъ сарделекъ № 411; бульонъ для этого соуса можно сварить изъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ отъ зразъ, съ прибавленіемъ кореньевъ и пряностей.

Выдать: 3 ф. говядины безъ костей.
1/4 ф. почечнаго жира.
2 яйца, соли, 1/2 ф. бѣл. хлѣба.
5 зер. прост., 5 зер. англ. перца.
2 ложки сметаны или 1/8 фунта масла.
1 ложку масла.
(1/2—1 стаканъ сметаны).

822) **Зразы литовскія фаршированныя чернымъ хлѣбомъ.** Кусокъ мягкой говядины разрѣзать на тонкія зразы, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцомъ, оставить такъ на 1/2 часа. 1 луковицу пашинковать, поджарить слегка въ ложкѣ масла, прибавить къ нему мелко изрубленныя сырыя шампиньоны или отварныя бѣлыя грибы, прожарить и ихъ до готовности, всыпать тертаго, черстваго, чернаго хлѣба, еще прожарить, развести крѣпкимъ бульономъ, чтобъ фаршъ сдѣлался сочнымъ, по вкусу посолить, положить перцу и рубленной зеленой петрушки и укропа. Положить этого фарша на каждую зразу, свернуть въ трубочку (если кто не умѣетъ хорошо свернуть ихъ, то перевязать каждую нитками), обсыпать мукою, положить въ кастрюлю, въ растопленный почечный жиръ или масло, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда поджарятся со всѣхъ сторонъ, подлить стакана 2 бульона; если соусъ выкипитъ, подлить вторично.

Выдать: 3 ф. говядины безъ костей.
Соли, перцу, мушатн. орѣху.
2 луковицы, 1/2 ложки масла.
1/2 франц. бѣл. хлѣба или
1/4 фун. ржанаго хлѣба.
1/8 фунта грибовъ, 1 яйцо.
1/4 ф. почечнаго жира или 1/4 ф. масла
(1/2 или 1 стаканъ сметаны).

Въ этотъ бульонъ можно влить стаканъ сметаны, немного грибнаго бульона, положить горсть тертаго ржанаго хлѣба, вскипятить, облить имъ на блюдѣ зразы. Тушить ихъ три четверти часа.

823) **Зразы безъ фарша, съ картофелемъ, кашею и пр.** 2 1/2 фунта говядины безъ костей нарѣзать довольно большими ломтиками, въ палецъ толщиною, выбить хорошенько съ одной стороны деревяннымъ пестикомъ, а потомъ съ той же стороны тупою стороною ножа, посолить, посыпать перцемъ, черезъ часъ свернуть въ трубочку, обвалять въ мукѣ; 1/4 ф. масла распустить въ кастрюлѣ; когда масло закипитъ, положить зразы, подрумянить ихъ со всѣхъ сторонъ, положивъ 1 мелко изрубленную луковицу, тогда налить бульономъ, чтобы

ихъ покрыло, накрыть крышкою и тушить такъ съ $1^1/_2$ часа, потомъ подлить 3—4 ложки сметаны, вскипятить раза 2; если соусу мало, то подлить еще бульона такъ, чтобы соусу было не менѣе трехъ стакановъ, процѣдить.

Выдать: $2^1/_2$ фун. мягкой говядины. 2 ложки масла, соли, перцу. | 3—4 ложки сметаны, 2 ложки муки. 1 луковицу.

Эти зразы, какъ и зразы № 822, подаются:

1) Съ картофелемъ: $^1/_2$ гарница картофеля отварить, очистить, положить къ зразамъ и вмѣстѣ тушить, пока картофель не подрумянится.

2) Съ картофельнымъ пюре или картофельными крокетами № 628.

3) Съ крутою гречневою кашею: сварить крутую кашу, какъ обыкновенно изъ 1 фунта крупъ и ложки масла, обложить на блюдѣ зразы, облить соусомъ.

4) Съ разсыпчатою кашею изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ

5) Съ гречневою разсыпчитою кашею № 378.

6) Съ итальянскими макаронами: $^3/_4$ ф. макаронъ отварить въ соленой водѣ съ солью, откинувъ на рѣшето, сложить въ кастрюлю, положить $1^1/_2$ ложки масла, ложки 2 сметаны, поставить на плиту, накрыть крюшкою, дать постоять такъ съ $1^1/_2$ часа. Сложа на блюдо вмѣстѣ съ зразами, обсыпать макароны 2 ложечками тертаго сыра.

7) Съ соусомъ изъ сушоныхъ грибовъ № 713.

824) **Клопсъ.** Кусокъ говядины отъ вырѣзки филейной части или отъ толстаго края разрѣзать на 6—8 кусковъ, выбить деревяннымъ пестикомъ какъ можно тоньше, немного посолить, обвалять въ мукѣ. Дно кастрюли намазать масломъ, положить лавроваго листу, англійскаго перцу, потомъ лопти говядины, пересыпая каждый кусокъ мелко изрубленнымъ лукомъ и чернымъ, на теркѣ натертымъ черствымъ хлѣбомъ, подлить ложки 3—4 воды, тушить подъ крышкою до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, и подливая бульона. Подавая выложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ. Въ соусъ положить съ $^1/_2$ стак. сметаны.

Выдать: $2^1/_2$ ф. мягкой говядины. 4 ложки мелко-изрублен. луку. Соли, перцу, лавроваго листу. | $^1/_2$ ст. сметаны. Ложку масла. $^1/_2$ гарн. картофеля или 2 фунта. $^1/_2$ ф. хлѣба, $^1/_2$ ст муки.

825) **Шнель-клопсъ.** 3 ф. мягкой говядины вымыть, нарѣзать длинными кусочками, разбить деревяннымъ пестикомъ, какъ можно тоньше, на массу кусочковъ, посолить, обвалять въ мукѣ; положить въ сотейникъ двѣ изрубленныя луковицы и $^1/_4$ фун. масла, утушить до мягкости лука. Когда будетъ готово, положить къ нему мясо, посыпать простымъ истолченнымъ перцомъ, тушить минутъ 10 на большомъ огнѣ, постоянно мѣшая. Положить 3 полныя ложки сметаны и, если нужно, еще $^1/_8$ ф. масла, дать прокипѣть, мѣшая не болѣе 4—5 разъ. Переложить на блюдо, огарнировать отварнымъ въ соленой водѣ картофелемъ.

Выдать: $2^1/_2$—3 ф говядины. $^3/_8$ ф. масла. 2—3 полные ложки густой сметаны. | 2 луковицы. Соли, $^1/_2$ стак. муки. 4 зерна перцу. Картофель.

826) **Котлеты отбивныя изъ говядины.** Взять кусокъ говядины—котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой котлеткѣ была косточка, выбить, посолить, посыпать перцомъ, каждую котлетку обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, положить ихъ въ кастрюлю, влить $^1/_2$ стакана вина, $1^1/_2$ стакана бульона, тушить до мягкости, не задолго до отпуска опустить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ. Огарнировать лукомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: отварить нѣсколько луковицъ въ водѣ, потомъ очистить, налить бульономъ, положить ложку масла, тушить до мягкости.

Выдать: 3—4 ф. говядины, соли, перцу. 2 ложки муки, $^1/_3$ лимона. | 2—3 ложки масла, $^1/_2$ стакана вина. 10—12 мелкихъ луковицъ.

2) *Рубленныя котлеты.*

Примѣчаніе. На котлеты берется преимущественно говядина отъ сѣчка середины, обрѣзки отъ толстаго филея, отъ передней лопатки, отъ бедра, отъ костреца № 12 и пр.

Мясо на котлеты вмѣстѣ съ жиромъ рубятъ сѣчкой въ деревянной чашкѣ, вынимая всѣ жилки, или пропускаютъ ихъ сквозь котлетную машинку. Въ послѣднемъ случаѣ, взявъ мякоть, очистить мясо ножомъ, но не мыть, нарѣзать его мелкими кусками, класть по немногу въ воронку котлетной машинки, вертѣть рукоятку, прижимая мясо ложкою, пока все оно не пройдетъ сквозь машинку на подставленную тарелку.

Тогда взять почечнаго жира, нарѣзать его также, смѣшать съ мясомъ, тогда же посолить, беря по $^1/_2$ чайной ложечки соли на каждый фунтъ мяса, пропустить мясо вторично съ жиромъ Затѣмъ взять франц. булку, срѣзать съ нея корку, разрѣзать мякишъ на 4 части. размочить ее въ водѣ, бульонѣ или молокѣ, переложить въ мясо, размѣшать, еще разъ пропустить сквозь машинку. Тогда положить въ мясо все остальное, по личному вкусу, размѣшать хорошенько, мѣшая, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше. Сдѣлать на доскѣ продолговатыя котлеты, въ пальцъ толщиною, обваливая ихъ въ толченыхъ сухаряхъ.

Взять, лучше всего, мѣдный, хорошо вылуженный небольшой противень, раскалить на немъ масло, положить котлеты, жарить ихъ 3 минуты на большомъ огнѣ, затѣмъ переставить на малый, переворачивая ихъ на обѣ стороны, смотрѣть, чтобы не были сыры, но и не подгорѣли и не пережарились, жарить всего минутъ 15. Переложить на горячее блюдо, и тотчасъ подавать. Въ соусъ прибавить немного масла, влить нѣсколько ложекъ бульона, а за неимѣніемъ его—воды, вскипятить, процѣдить, подлить на блюдо

Обрѣзки и жилы, вынутыя изъ мяса сполоснуть, положить въ маленькую кастрюлечку, влить стакана $1^1/_2$ воды, всыпать $^1/_4$ ложечки соли, прокипятить, процѣдить, употребить въ эти самыя котлеты, смачивая имъ булку и влить въ подливку.

827) Котлеты рубленныя, обыкновенныя съ разными соусами.

Приготовляются вообще, какъ сказ. въ примѣчаніи. На 6 — 8 человѣкъ взять 2 фун. мякоти, нарѣзать, изрубить сѣчкой или пропустить сквозь котлетную машинку. $^1/_4$ — $^1/_2$ ф. почечнаго телячьяго жира нарѣзать, смѣшать съ мясомъ, вторично пропустить; съ 3-хъ коп. франц. булки срѣзать корку, разрѣзать на 4 части, размочить въ стаканѣ воды, бульона или молока, все положить въ мясо, размѣшать, еще разъ пропустить. Тогда положить $^1/_4$ натертой сырой луковицы, 2 желтка, $^3/_4$ чайной ложечки соли, 3 зерна толченаго, простого перца, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты, обвалять въ сухаряхъ. Почечнаго жира можно совсѣмъ не класть.

Раскалить сковороду съ $^1/_3$ ф. масла, положить котлеты, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, тотчасъ переложить на блюдо. Въ соусъ прибавить $^1/_2$ ложки кускомъ масла и подлить ложки 2—3 бульона или воды, вскипятить, процѣдить, подлить на блюдо. а если котлеты будутъ огарнированы овощами, то подать подливку въ соусникѣ.—Въ этотъ соусъ можно иногда еще прибавить 1—2 ложки самой свѣжей сметаны, разъ вскипятить.

Выдать: 2 ф. мякоти.
($^1/_4$—$^1/_2$ ф. теличен. почечнаго жира).
3 коп. франц. булку.
$^1/_4$—$^1/_2$ луковицы. 2 желтка.
1 полную чайную ложечку соли.
5 зеренъ простого перца.
$^1/_3$ ф. масла.
1—2 ложки сметаны.
Весь стак. бульона, молока или воды.

Эти котлеты подаются:

1) Съ бѣлою и красною подливкою отъ № 404 до 408.
2) Съ картофельнымъ пюре № 627 и зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 511.
3) Съ соусомъ изъ зеленаго гороха № 505, 516.
4) Съ соусомъ изъ зеленой фасоли № 506, 507, 508, 509.
5) Съ морковью № 648 до 656.
6) Съ каротелькой № 651.
7) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 723, 724, 725.

8) Съ густою смоленскою, сквозь рѣшето протертою и до бѣла взбитою кашею.
9) Съ соусомъ изъ раковъ № 431.
10) » или пюре изъ селлерея № 676, 678.
11) » изъ помидоровъ № 573,
12) » изъ грибовъ № 712—719.
13) » кислосладкимъ съ изюмомъ № 415.
14) » изъ луковицъ съ тиномъ 418.
15) » изъ луковицъ № 642.
16) » кислосладкимъ съ лукомъ № 420.
17) » изъ пастернака № 659—664.
18) Съ пюре изъ бѣлой фасоли № 505.
19) Со щавелемъ № 586.
20) Со шпинатомъ № 585.
21) Съ крапивою № 569.
22) Съ соусомъ изъ разсады № 576.
23) » изъ лебеды № 577.
24) » изъ салата № 575.
25) » изъ рѣдьковника № 578.
26) Со свеклою № 686.
27) » изъ сушеныхъ грибовъ № 712—714.
28) Съ пюре и соусомъ изъ каштановъ № 565—566.
29) Съ тушоными и жареными грибами № 712—725.
30) Съ картофелемъ со сметаною № 611.
31) Съ картофельнымъ пюре № 627.
32) Съ молодымъ картофелемъ № 601.
33) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 726, 722.
34) Съ огурцами тушоными № 571, 572.
35) Съ жареными кореньями № 699.
36) Съ соусомъ изъ чечевицы № 523.
37) Съ пюре изъ луку № 645.
38) Съ соусомъ изъ тыквы № 581.
39) Съ разсыпчатымъ рисомъ, обливъ его масломъ, въ которомъ жаришь котлеты.

828) **Котлеты на сбитныхъ бѣлкахъ.** 2 фунта мягкой говядины наскоблить ножомъ, растереть ложкою, положить 1 ложку сливочнаго масла, 3-хъ коп. французскую булку, намоченную въ водѣ или въ бульонѣ, перцу, соли, 2 желтка и 2 сбитые бѣлка; сдѣлать круглыя котлеты въ родѣ клопсовъ, обвалять въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, чтобы окрѣпли, переложить ихъ въ широкую кастрюлю, перелить туда же и масло, въ которомъ жарились, прибавить еще масла, подлить немного бульона, тушить въ кастрюлѣ, накрывъ крышкою. Подать съ тѣмъ же соусомъ, въ которомъ тушились, прибавивъ ложки 2 сметаны, или подать ихъ со всѣми подливками и соусами, поименованными въ № 827.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины.
3 коп. франц. булку, 2 яйца.
Всего ½ ф. масла.
Соли, перцу (сметаны).
¼ стакана муки, 1 стак. молока.
На соусъ отдѣльно.

829) **Рулетъ изъ рубленной говядины.** Приготовить Фаршъ, какъ на котлеты № 827, сдѣлать изъ него родъ продлиноватой булки, положить на противень, сгладить, сравнять, смазать яицамъ, посыпать сухарями, облить масломъ, поставить въ горячую духовую печь; когда достаточно зарумянится, тогда только подлить нѣсколько ложекъ бульона и начать поливать стекшимъ сокомъ, но не такъ часто, какъ жаркое. Жарить около часа, подается съ тѣмъ же, съ чѣмъ и котлеты.

830) **Рулетъ изъ рубленной говядины, покрытый картофельною массою.** Приготовить рулетъ, какъ сказано выше, № 829. Когда будетъ почти готовъ, покрыть его слѣд. картофельною массою: Фунтъ картофеля очистить,

сварить въ солёной водѣ, слить ее, тотчасъ размять толкушкою, положить 1/2 ложки масла, 1 яйцо, размѣшать, покрыть рулетъ, смазать яйцомъ, осыпать сухарями. Подавая, подлить въ соусъ ложку сметаны, вскипятить или облить краснымъ соусомъ № 405—408.

831) **Рулетъ изъ говядины съ фаршемъ изъ булки или свѣжихъ грибовъ.** Приготовить фаршъ, какъ на котлеты № 827, положить на мокрую салфетку, раскластать въ палецъ толщины, положить на этотъ пластъ стакана 1 1/2 фарша, равномѣрно его сглаживая; затѣмъ съ помощью той же салфетки, свернуть его въ трубку, сравнять концы, чтобы рулетъ принялъ правильный, ровный, продолговатый видъ; смазать яйцомъ, посыпать сухарями; съ помощью той же салфетки, осторожно опрокинуть его на смазанный масломъ противень; смазать и эту сторону яйцомъ, осыпать сухарями, облить масломъ, поставить въ горячую печь. Когда достаточно зарумянится, уменьшить огонь, подлить нѣсколько ложекъ бульона и тогда только начать поливать масломъ, если же начать раньше, то можетъ размокнуть и потрескаться. Держать въ печи около часа. Подавая, влить въ соусъ 1—2 ложки сметаны, разъ вскипятить.

Фаршъ же слѣдующій: Взять 5-ти коп. франц. булку, срѣзать съ нее самую корку, мякишъ накрошить, облить стаканомъ сливокъ или молока, положить 1/2 ф. телячьяго почечнаго жира, очищеннаго отъ пленокъ и мелко изрубленнаго, 2 яйца, соли, мушкатнаго орѣха, перца, мелко изрубленнаго укропа или петрушки, хорошенько все размѣшать.

Выдать: 2 ф. мякоти.
1/4 ф. теляч. почечнаго жира.
3 коп. франц. булку.
1/4—1/2 луковицы.
2 желтка.
1 ложечку соли.
5 зеренъ перца.
1/3 фун. масла.
1—2 ложки сметаны.

На фаршъ:
5 коп. франц. булку.
1 стак. сливокъ или молока.
1/8 ф. телячьяго жира.
2 яйца, мушкатнаго орѣха
Соль, перецъ.
Укропъ или петрушку.

Къ такому рулету подается преимущественно какой нибудь салатъ.

Или вмѣсто фарша изъ булки такой рулетъ нафаршировать свѣжими грибами тушоными съ масломъ, сметаною и зеленью, см № 715, сливъ лишнюю жидкость, которую обратить въ подливку.

Или приготовивъ рулетъ, какъ только что сказано, фаршъ приготовить слѣд.: Сварить крутыхъ яицъ, очистить ихъ, потоньше нашинковать, влить ложки 2—3 растопленнаго масла, посолить, положить каенскаго перца и рубленнаго укропа, размѣшать.

832) **Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса съ фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба.** Наскоблить, по ровну, сырой говядины, сырой телятины, сырой свинины такъ, чтобы всего было фунта 2. Намазать на мокрую салфетку, какъ сказ. въ № 831. Обрѣзать корку съ 5 коп французской булки, размочить накрошенный мякишъ въ стаканѣ молока или сливокъ, положить 1/8 ф. телячьяго почечнаго жира, отъ пленокъ очищеннаго и мелко изрубленнаго, 2 яйца, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, рубленной зелени укропа или петрушки, размѣшать, намазать на рулетъ, свернуть его въ трубку и такъ дальше, какъ сказ. въ № 831.

833) **Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса, безъ фарша.** Наскоблить сырой телятины, сырой свинины и сырой говядины такъ, чтобы бы было всего 2 фунта, положить 1/2 франц. булки, намоченной въ бульонѣ и выжатой, соли, простаго перцу, 2 яйца, истолочь все въ ступкѣ, можно положить одну въ маслѣ

поджаренную луковицу, размѣшать, сдѣлать изъ этого фарша родъ продолговатой булки, сгладить ее, смазать яйцомъ, пашпиковать кругомъ шпикомъ, осыпать сухарями, изжарить въ духовой печи, на противнѣ, какъ сказ. выше, въ № 831.

834) **Жареные мозги подъ соусомъ.** Мозги изъ двухъ воловьихъ головъ очистить отъ пленокъ, мочить въ холодной водѣ часа 2—3, перемѣняя воду, пока мозги не очистятся совсѣмъ отъ крови и затѣмъ опустить ихъ шумовкою въ 5 стакановъ кипящей воды съ двумя ложками уксуса, съ двумя ложечками соли, 20 цѣльными зернами простаго перца; сейчасъ отставить съ большаго огня, не давая кипѣть, продержать минуть 10, вынуть на сито, осушить, остудить, разрѣзать каждый мозгъ вдоль по разрѣзу, нарѣзать ломтиками, посолить, посыпать перцомъ, слегка обвалять въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, на мѣдномъ сотейникѣ. Переложить на блюдо, подлить соусъ или огарнировать соусомъ изъ овощей, зелени и пр.

Выдать: Мозги изъ 2 быч. головъ. | 2 яйца, 5—6 сухарей.
Уксусу, соли, перцу, | $^1/_3$ ф. масла, 2 ложки муки.

Положивъ на блюдо, облить:

1) Бѣлымъ или краснымъ соусомъ № 404, 406, 408.
2) Краснымъ соусомъ съ трюфелями № 407.
3) Съ кисло-сладкимъ съ изюмомъ № 415.

Или подавать:

4) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 720.
5) Съ тушонными жаренными грибами № 715—719.
6) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 723, 724.
7) » изъ раковъ № 431.
8) » изъ грибовъ № 713.
9) Съ кисло-сладкимъ соусомъ № 415.
10) Съ сушонымъ зеленымъ горошкомъ № 511.
11) Съ молодою картофелью № 601.
12) Съ картоф. соусомъ № 614.
13) Съ пюре изъ картофеля и краснымъ или кисло-сладкимъ соусомъ № 627 и 408.
14) Съ зеленою фасолью № 506—508.
15) Съ соусомъ изъ щавеля № 586.
16) Съ соусомъ изъ шпината № 585.
17) Съ морковью и горохомъ со сливочнымъ соусомъ № 649 и 423.
18) Съ соусомъ изъ сушоныхъ грибовъ № 712, 713
19) Съ цвѣтною капустою № 556.

835) **Вареные мозги подъ соусомъ.** Сварить мозги, какъ сказ. выше № 834. 2 ложки муки поджарить слегка въ ложкѣ масла, развести 3 стаканами бульона, положить немного лимонной цедры, прокипятить, процѣдить, посолить, влить лимоннаго сока, положить сваренные нарѣзанные мозги, всыпать зеленаго укропа и петрушки, разъ вскипятить.

Выдать: Мозги изъ 1 головы бычачьей. | $^1/_2$ лимона, 1—2 куска сахара.
2 ложки муки, ложку масла. | Зелени.

836) **Мозги вареные со сморчками.** см. № 720—722.

837) **Рагу изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины къ завтраку.** Обрѣзать мякоть, нарѣзать его ровненькими, небольшими кубиками. Кости же разрубить, налить 6 стак. бульона или кипяченой воды, прокипятить хорошенько, процѣдить. $^1/_2$ ложки муки прожарить въ ложкѣ масла, развести этимъ бульономъ, положить въ него кубики мяса, 1—2 крупныя, кисловатыя, кубиками нарѣзанныя яблока, шт. 6—8 очищенныхъ картофелинъ или вмѣсто яблокъ, очи-

щенные и кубиками нарѣзанные соленые огурцы, пучекъ зелени, покипятить не менѣе 20 минуть, вылить на глубокое, небольшое блюдо.

Выдать: Оставшагося мяса съ костями, 2 фунта.
1/2 ложки муки.
Пучекъ зелени.
Ложку масла.
1—2 кислыя яблока.
Или 2—3 соленые огурца.

838) **Бигосъ изъ оставшейся говядины, съ кислою капустою.** Положить въ кастрюлю кусокъ свинаго сала съ 1/4 фунта, потомъ 3 стакана сполоснутой и выжатой кислой капусты, сверхъ капусты еще 1/4 фунта свинаго сала или шпика, залить бульономъ, накрыть крышкою, тушить. Когда капуста въ половину будетъ готова, вынуть сало, нарѣзать его маленькими четырехъ-угольными кусочками вмѣстѣ со свиною кожею, смѣшать съ нарѣзанною такимъ же манеромъ жареною говядиною, дичью и проч. смѣшать съ капустою, посыпать перцу, положить 1/2 ложки муки поджареной до-красна съ ложкою масла и мелко изрубленною луковицею; тушить еще подъ крышкою, пока капуста не подрумянится, чаще мѣшая ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда соусъ выкипитъ, можно переложить все на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ мелко истолченными сухарями, запечь, подавать къ завтраку или къ обѣду, передъ бульономъ.

839) **Воловій рубецъ.** Рубцы очистить слѣдующимъ образомъ: вынуть ихъ изъ внутренности убитаго вола, коровы или телепка, не опуская ихъ на землю, прорѣзать малое отверстіе; выпустивъ нечистоту, выворотить осторожно грязною стороною наружу, зашить крѣпко нитками, чтобы не попала внутрь нечистота, вымыть щеткою въ водѣ, часто ее перемѣняя, и потому лучше мыть въ рѣкѣ, потомъ опустить ихъ въ умѣренно горячую воду, мѣшать лопаткою; когда черная плевка начнетъ отставать отъ рубца, влить холодной воды, очистить, мочить въ холодной водѣ 24 часа, каждые четыре часа перемѣняя воду; потомъ вымыть хорошенько, разрѣзать каждый кусокъ вдоль пополамъ, опустить въ кипятокъ, вынуть, выскоблить ножемъ до совершенной чистоты, осушить разложивъ на столъ, посолить, посыпать толченымъ имбиремъ, перцомъ, кто любитъ, рубленнымъ чеснокомъ и шампиньонами; свернуть ихъ въ продолговатый рулетъ, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить холодною водою, вскипятить, потомъ поставить въ горячую печь, накрывъ крышкою на 4 часа и болѣе; когда упрѣетъ до мягкости, а соусъ выкипитъ до соусной густоты, вынуть изъ печки, очистить отъ нитокъ, нарѣзать кусками, сложить на блюдо, полить сверху масломъ, посыпать тертою булкою съ сыромъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, чтобы подрумянилось, подавать.

840) **Воловій рубецъ подъ соусомъ съ обалянкою.** Очистить 1/4 воловьяго рубца, какъ сказано въ № 839, нарѣзать кусочками, сложить въ горшокъ съ жирнымъ кускомъ мяса, кореньями и пряностями, налить водою, сварить до мягкости; когда соусъ выкипитъ до 3—4 стакановъ, тогда ложку муки поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, развести этимъ процѣженнымъ соусомъ, вскипятить, процѣдить, облить сложенные на глубокое блюдо рубцы.

Огарнировать обалянкою слѣд.: 1 стаканъ молока, 2/3 стакана растопленнаго почечнаго жира, вскипятить, всыпать 2/3 стак. смоленскихъ крупъ или крупичатой муки; когда погустѣетъ, посолить, положить немного перцу, майорану, размѣшать, наполнить этимъ воловью кишку, перевязать ниткою оба конца, сварить въ водѣ, нарѣзать кусочками, огарнировать рубецъ.

Выдать 1/3—1/4 волов. рубца, 1 ф. говяд.
2 моркови, 1 петрушку, 1 сел.
1 порей, 2—3 луковицы.
3—4 шт. лаврового листа.
15—20 зер. англійскаго перца.
1 ложку муки 1/2 ложки масла.
1 стаканъ молока.
2/3 ст. растопл. почечнаго жира.
Майорона, соли, перцу.
2/3 стак. смоленскихъ крупъ.

Примѣчаніе. Чтобы обѣдъ дешевле стоилъ, изъ рубцовъ можно сдѣлать два кушанья, а именно; не уваривать соуса до 3 стак., но налить рубцы большимъ количествомъ воды, приготовить бульонъ съ картофелемъ, а рубцы подать отдѣльно на второе кушанье подъ соусомъ.

841) **Соусъ изъ рубцовъ.** Рубцы нужно очень хорошо вычистить, въ нѣсколькихъ водахъ перемыть, чтобы они неимѣли ни малѣйшаго запаха, какъ сказано въ № 839. Взять $^1/_4$ большаго или $^1/_2$ маленькаго воловьяго рубца, сварить до мягкости, нашинковать длинными кусочками въ $^1/_2$ пальца длины; потомъ взять 2—3 луковицы, изрубить ихъ, поджарить въ маслѣ; столовую ложку муки развести двумя стаканами свѣжей сметаны, потомъ все вмѣстѣ смѣшать, вскипятить, переложить на блюдо, осыпать тертымъ пармезаномъ или голландскимъ сыромъ, смѣшаннымъ по ровной части съ сухарями, поставить въ печь чтобы зарумянилось.

Выдать: $^1/_4$ или $^1/_2$ рубца
2—3 луковицы, ложку муки.
2 стакана свѣжей сметаны.
Сыру и 2—3 сухаря.

842) **Языкъ бычачій свѣжій.** Бычачій языкъ сварить въ посоленой водѣ съ кореньями и пряностями, опуская его въ кипящую уже воду, подобно говядинѣ-бульи, снять кожицу, нарѣзать тонкими ломтиками, подавать къ обѣду горячимъ или холоднымъ къ завтраку.

Если горячимъ, то подать его слѣдующимъ образомъ:

1) На середину блюда положить зеленаго сушенаго горошка № 511, кругомъ огарнировать ломтиками языка.
2) Точно также поступить съ картофельнымъ пюре № 627 или съ картофельнымъ соусомъ № 614 или 611.
3) Съ зеленою фасолью № 506—508.
4) Съ соусомъ изъ шпината № 585,
5) » изъ щавеля № 586.
6) » изъ пастернака № 659, 560, 662, 663, 664.
7) » изъ салата № 575.
8) » изъ молодой крапивы № 569,
9) » изъ рѣдьковника № 578.
10) » изъ земляныхъ грушъ № 595—598.
11) Или облить кислосладкимъ соусомъ № 415 съ изюмомъ и миндалемъ.
12) Или облить соусомъ краснымъ № 406, 408, разводя ихъ бульономъ, въ которомъ варился языкъ.

Нѣкоторые натираютъ его сперва солью, смѣшанною съ $^1/_2$ ложечкою селитры кладутъ въ миску и ставятъ на холодъ дней на 10. каждый день переворачивая и натирая его образовавшимся сокомъ.

Оставшійся бульонъ можно употребить на слѣд. день, на кислыя ща

843) **Почки вареныя.** Вымыть двѣ почки, очистить отъ перепонки и лишняго жира, намочить въ холодную воду, опустить въ кипятокъ, вскипятить, перемыть въ холодной водѣ, потомъ опустить въ посоленый свѣжій кипятокъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ и пучкомъ зелени, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипь. За тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ; въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, положить испеченую растертую луковицу, развести 3 стаканами бульона, прокипятить. Тогда, но не раньше, вынуть почки изъ бульона, въ которомъ варились, нарѣзать ихъ тонкими ломтиками, тотчасъ опустить въ соусъ, накрыть и тушить въ духовой печи или на легкомъ огнѣ до готовности. Въ этомъ случаѣ кладутъ, по желанію, или 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ, или немного уксусу или фруктовой кислоты, или 1—2 рюмки хереса или мадеры.

Оставшійся бульонъ влить въ супъ разсольникъ № 37.

Выдать: 2 почки, 1 ложку масла, 1 ложку муки.
1 лавр л., 2—3 зер. англ. перца.
Уксусу или фруктовой кислоты.
Или 1—2 рюмки мадеры.
2—3 ломтика лимона

844) **Почки тушоныя со сметаною.** Съ двухъ почекъ снять пленку мочить часа два въ холодной водѣ, разъ вскипятить, обмыть, нарѣзать тонкими ломтиками, обвалять въ 1 1/2 ложкахъ муки, но не солить. По 1/4 ф. масла распустить въ длинной каменной плошкѣ, всыпать отъ одной до трехъ мелко нашинкованые луковицы, слегка поджарить. Почки обвалять въ мукѣ или просѣянныхъ сухаряхъ, положить на масло, накрыть крышкою, тушить потряхивая кастрюлькою и подливая понемногу до 1 стак. воды или бульона, положивъ англ. перцу и лавр. листу.

Когда почки будутъ мягки такъ, что легко можно будетъ проколоть ихъ вилкою, положить отъ 1/2 до 1 стак. свѣжей сметаны, размѣшать осторожно, слегка вскипятить, по вкусу посолить, подавать, осыпавъ укропомъ и зеленою петрушкою и огарнировавъ ихъ жареными ломтиками картофеля.

Выдать: 2 почки, 1/4 ф. масла. Ложку муки или сухарей. 1—3 луковицы. 3—5 зеренъ англ. перца. 1 шт. лавр. листа. Укропъ и зел. петрушки. 12 шт. картофеля. 1/8 ф. масла, 1/2—1 стак. сметаны.

845) **Почки воловьи, тушоныя, съ картофелемъ и солеными огурцами.** Съ двухъ почекъ снять пленки, мочить въ холодной водѣ часа 2—3, опустить въ холодную воду, разъ вскипятить, обмыть, нарѣзать тонкими ломтиками обвалять въ 1 1/2 ложкахъ муки или сухарей, но не солить; 1/4 ф. масла вскипятить, всыпать 1—4 нашинкованныя луковицы, слегка поджарить, всыпать почки, размѣшать, поджарить, переворачивая, влить 1/2 стак. огуречнаго разсола, накрыть крышкою, тушить, подливая по 1/2 стак. бульона. Когда будутъ мягки такъ, что легко можно будетъ проколоть ихъ вилкою, влить 2 стак. бульона, положить шт. 12 ломтиками нарѣзаннаго картофеля, отъ 1 до 3. очищенныхъ и нарѣзанныхъ огурцовъ и пучечекъ зелени. Когда картофель и огурцы сварятся, влить 1/2—1 стак. свѣжей сметаны, слегка вскипятить, если надо, налить отдѣльно вскипяченаго, огуречнаго разсола, подать, осыпавъ мелко изрубленнымъ укропомъ и зеленою петрушкою.

Выдать 2 почки, 1/4 ф масла. 2 ложки муки или 1/8 ст. сухарей. 1—4 луков., 1—шт. лавр. листа. 3—5 з. англ. перца, укропъ и зел. петр. Шт. 12 картофеля, 1—3 соленые огурца. 1/8—1 стак. огуречнаго разсола. 2 1/8 стак. бульона.

846) **Печенка воловья жареная.** Очистить отъ пленокъ, вымыть въ холодной водѣ для удаленія лишней крови, сполоснутъ, нарѣзать поперекъ волоконъ небольшими ломтиками, осыпать солью, перцемъ и мукою, быстро поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, переложить въ сотейникъ. Нашинковать потоньше луковицу, подрумянить ее въ маслѣ, осыпать ложкою муки, поджарить ее, залить соусомъ, въ которомъ жарилась печенка, прибавить стаканъ бульона и сметаны, залить печенку, накрыть крышкою, потушить, тотчасъ подавать въ никилированномъ сотейникѣ.

Выдать; 2 фунта печенки, 1 луковицу. Соли, перцу, 1/8 стак. муки. 1/4 ф. масла, 2—3 ложки сметаны. Стаканъ бульона.

847) **Воловья печенка тушоная.** Воловью печенку очистить отъ пленокъ, мочить въ водѣ часа два, отварить въ водѣ, мелко изрубить, налить бульономъ, положить перцу, кусокъ корицы, 1/2 стак. перебранной и обваренной коринки или кишмишу; 1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ печенки, вскипятить, поджечь куска 2 сахара, влить по вкусу, ложки 2 уксуса, или лимоннаго сока, или сои, все это смѣшать съ печенкою, накрыть крышкою, положить мелко изрубленное яблоко, тушить нѣкоторое время, подавать.

Выдать: 2 ф. печенки, 1 ложку масла.
1/2 стак. коринки или кишмиша.
1 луковицу, 2—3 куска сахара.
Уксуса или лимоннаго сока..
Или яблочной соп.
1 яблоко, ложку сметаны.

848) **Солонина.** Взять 3 фунта солонины безъ костей, отъ сѣка горбушки, огузка, костреца, филея или толстаго края, вымыть хорошенько, вымочить; если очень солона, то, опустивъ въ холодную воду, разъ вскипятить въ одной водѣ, или даже въ двухъ водахъ, слить, сполоснуть, налить тогда уже горячею водою, варить, снимая накипь, часа 3, пока не будетъ мягка, но не давая шибко кипѣть и перевариваться. Ее можно варить и подавать съ костями, или вырѣзать мякоть, перевязать нитками и тогда варить. Разрѣзывать поперекъ волоконъ. Переложить на блюдо, подать съ уксусомъ и хрѣномъ или съ горчицею.

1) Или съ соусомъ изъ пастернака № 659—664.
2) Или съ хрѣномъ и сметаною № 474.
3) Или огарнировать разварнымъ картофелемъ съ масломъ и зеленою петрушкою № 610.
4) Или съ соусомъ изъ зеленаго горошка 515 и картофельнымъ пюре № 627.
5) Или съ картофельнымъ соусомъ № 618
6) Или съ бѣлой или зеленою фасолью №503 или 506.
7) Или съ пюре изъ фасоли № 505.
8) Или съ пюре изъ гороха № 510.
9) Или съ брюквою № 589.
10) Или съ зеленымъ горохомъ № 514—522.
11) Или съ земляными грушами № 545—598.
12) Или съ соусомъ и пюре изъ селлерея № 676, 678.
13) Или съ пюре изъ лука и пр. № 645.

Бульонъ отъ солонины можно употребить на щи, на борщъ, въ гороховый супъ, куда не класть уже соли.

Оставшійся же кусокъ солонины, можно, когда остынетъ, натереть на теркѣ, подавать къ завтраку или вечернему чаю, посыпая ее на булку съ масломъ.

Б) ТЕЛЯТИНА.

Общее примѣчаніе. Чѣмъ телятина мясистѣе, бѣлѣе и жирнѣе, тѣмъ она лучше. Почки должны быть покрыты большимъ количествомъ жира, который употребляется во всѣ мясные фарши.

Но часто, для вида, продавцы ее надуваютъ, какъ и поросятъ воздухомъ, что можно узнать по прорѣзу кожицы. Если прорѣзъ найдется, значитъ надуты.

Иногда продаются мертворожденные телята или замерзшіе тотчасъ по рожденіи. Въ такомъ случаѣ умышленно дѣлаютъ разрѣзъ въ горлѣ, и для большаго обмана обмазываютъ его кровью. Обманъ этотъ дѣлается очевиднымъ, если кровь сейчасъ же смоется теплою водою и рана окажется совершенно чистою.

Телятину употребляютъ отъ трехъ недѣль и до четырехъ мѣсяцевъ, позже она груба и не имѣетъ должнаго вкуса. Самая лучшая 6—8-ми недѣльная, отпоенная однимъ цѣльнымъ молокомъ, и то весною или лѣтомъ; она цѣнится отъ 35 до 40 коп. за фунтъ.

Продаются три сорта телятины: 1-й лучшій сортъ—отъ телятъ отпаевыемыхъ однимъ цѣльнымъ молокомъ, у такой телятины жиръ бѣлый и крѣпкій.

2-й сортъ, отъ телятъ отпаевыемыхъ снятымъ молокомъ съ прибавленіемъ сырыхъ яицъ и болтушки. Она уже краснѣе, не такъ нѣжна и жирна и цѣнится отъ 15 до 20 коп. фунтъ.

3-й сортъ, отъ отпаевыемыхъ одною мучною болтушкою. Такая телятина бываетъ синевато-сѣраго цвѣта, тощая, жесткая, и продается по 10—15 коп.

Ярославскіе, Новгородскіе и Псковскіе телята считаются лучшими.

Въ телятинѣ тѣ же части, что и у вола, но другое изъ нихъ употребленіе, а именно:

1) 2 заднія четверти, называемыя окороками, съ почками и двумя ребрами идутъ на большой кусокъ жаркаго.

2) Часть этого окорока, которая соотвѣтствуетъ воловьему сѣку, называется фрикандо и жарится разными манерами, то шпигованнымъ, то зажаренымъ въ тѣстѣ и т. д.

3) Почечная часть или филе жарится и подается подъ бешемелемъ.

4) 2 переднія лопатки употребляются иногда на жаркое, а по большей части на рубленныя котлеты, фаршмакъ. фаршъ для пирожковъ, а кости въ супъ.

5) Снизу подъ передними лопатками, начиная отъ шеи и до задней четверти, идетъ грудинка, которая разрубается въ длину на 2 половины и употребляется на супъ и соусъ.

6) Котлетная часть разрубается также на 2 части и изъ каждой части выходитъ отбивныхъ котлетъ съ косточками, по 10 штукъ, изъ которыхъ только первыя 4—5 котлетъ отъ хвоста хороши и употребляются на званные обѣды. Чѣмъ ближе къ шеѣ, они становятся все мельче и мельче.

7) Голова и ножки употребляются на супъ, соусъ. маіонезъ и заливное. Языкъ небольшой подается вмѣстѣ съ головкою

8) Ливеръ и сердце—на соусъ и фаршъ для пироговъ.

9) Печенка употребляется также на фаршъ для пирожковъ, на соусъ и жаркое.

10) Почки такъ малы, что жарятся и подаются при задней четверти.

11) Мозги—на соусъ и фаршъ для пирожковъ.

12) Рубцы употребляются на супъ и соусъ.

13) Телячій желудокъ, хорошо вымытый и посоленый, высушить; употребляется для сыровъ, голландскихъ и швейцарскихъ, см. № 3651.

14) Шкуры съ телятъ, растянувъ на палочки, тотчасъ высушить и отдать для выдѣлки кожи.

15) При задней четверти телятины, какъ и баранины находится жирная сѣтка, которая употребляется на сальникъ.

16) Жиръ телячій употребляется на фритюръ и считается выше говяжьяго.

Чтобы жаркое отъ задней четверти телятины имѣло отличный нѣжный вкусъ, ее кладутъ съ вечера или въ соленую воду, или въ молоко, или осыпаютъ перцемъ, лавр. листомъ и пр., то закапываютъ въ землю, а также шпигуютъ, то шпикомъ, то творожнымъ сыромъ, какъ будетъ сказано въ прим. о жареной телятинѣ.

Телятина нѣжнѣе говядины и поэтому, при всѣхъ способахъ приготовленія, доходитъ до готовности скорѣе говядины. Надо слѣдить, чтобы не пережарилась, потому что въ такомъ случаѣ мясныя волокна размочалятся и жаркое потеряетъ сочность.

И самый жаръ плиты долженъ быть слабѣе, чѣмъ для говядины Поливать сокомъ при жареньи, а именно каждыя 10—15 минутъ. Но начать поливать только тогда, когда она, смазанная масломъ, подрумянится со всѣхъ сторонъ.

Телятина при жареньи должна доходить до полной готовности, чтобы и тѣни не оставалось кровянаго сока.

Не забывать, что все, что жарится, надо класть на раскаленное масло и ставить на большой огонь; когда обжарится составить на меньшій огонь или уменьшить его вообще.

Бульонъ изъ телятины почти что никогда не варится, но чтобы придать говяжьему бульону больше клейкости и нѣжности вкуса, кладутъ вмѣстѣ съ говядиной телячьихъ голяшекъ, $^1/_5$ часть.

Если телятина подается къ столу вареною, то нужно ее разрубить сперва на порціи, вымыть, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть телятину, дать бульону устояться, телятину же перемыть въ холодной водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, налить сквозь салфетку процѣженнымъ бульономъ, сливая его осторожно сверху, чтобы не задѣть осадка, который выбрасывается.

На каждый фунтъ телятины берется для натиранія ее передъ жареньемъ солью, по $^1/_2$ чайной ложечки.

При отбиваніи котлетъ или филе въ родѣ бифстекса надо отбивать очень легко и мало, телятина нѣжнѣе говядины. Отбивать слѣдовательно надо только для придаванія формы и сглаживанія волоконъ, но не для мягкости.

На жаркое, на 6—8 человѣкъ, надо взять цѣлую заднюю маленькую четверть вѣсомъ отъ $4^1/_2$ и до 5 фунтовъ, если же вырѣзывается одна мякоть изъ большой четверти, вѣсомъ въ 10 или болѣе фунтовъ, то вырѣзать только 3 фунта, но лучше жарить за разъ фунтовъ 5—6 и болѣе, дня на 2 или на 3.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.

» 13 » 18 » » » » 2 »

» 19 » 24 » » » » 3 »

Жаркое телятина.

Примѣчаніе. Чтобы жаркое это отъ задней четверти имѣло отличный нѣжный вкусъ, ее кладутъ а) съ вечера въ соленую воду (на ведро воды—2 ф. соли) и гораздо лучше, если вода будетъ колодезная; пусть полежитъ до того времени, какъ надо ее жарить.

б) Или мочатъ ее съ вечера въ молокѣ, потомъ обмываютъ горячею водою и шпигуютъ свѣжимъ саломъ.

в) Французы осыпаютъ ее на нѣсколько часовъ перцемъ, солью, лавровымъ листомъ, ломтиками лука, лимона и смазываютъ прованскимъ масломъ.

г) Фрикандо отъ хорошаго жирнаго теленка, съ вечера натпраютъ солью, зашиваютъ въ чистую салфетку или полотно, закапываютъ въ хорошую землю, въ яму, глубиною 2 аршина. На другой день, т. е. черезъ 12 часовъ вынимаютъ ее, снимаютъ полотно и, не промывъ, жарятъ разными манерами.

Жаркое жарится или на вертелѣ или на противнѣ въ духовой печи. Если на вертелѣ, то прикрѣпивъ телятину къ вертелю, жарить на большомъ огнѣ, поливая 1—3 ложками масла, смотря по величинѣ куска и какъ жирна телятина.

Если же на противнѣ, то положить ее на березовыя лучинки, крестъ на крестъ сложенныя, смазать сверху масломъ, подлить съ $^1/_2$ стакана воды, поставить въ горячую печь. Когда со всѣхъ сторонъ подрумянится, уменьшить жаръ и начать поливать каждыя 10—15 минутъ стекшимъ сокомъ, чтобы телятина была сочна и разсыпчата. Когда вилка будетъ свободно прокалывать телятину, и изъ мѣста прокола не будетъ вытекать кровяной сокъ, значитъ готова. Поливъ въ послѣдній разъ, осыпать просѣянными сухарями. Черезъ 10 минутъ переложить на блюдо соотвѣтствующей величины. Каждое жаркое, на 6—8 человѣкъ, лучше подавать на столъ цѣльнымъ, разрѣзывать же его надо острымъ ножомъ, тонкими ломтиками, начиная съ узкой стороны. Рѣзать на искось, поперекъ волоконъ, не снимая ломтей съ кости такъ, чтобы телятина имѣла видъ цѣльнаго жаркаго. Облить сокомъ, снявъ съ него жиръ и процѣдивъ. Оставшійся сокъ подать въ соусникѣ.

Для жаркого берется или вся задняя четверть или $^1/_2$ фунта 3—4 мякоти отъ большого, жирнаго теленка. Кусокъ телятины, въ 10—15 фун., жарится $2^1/_2$—3 часа; а вѣсомъ въ 3—4 фунта около часа.

На каждый фунтъ телятины берется, чтобы ее натереть по $^1/_2$ чайной ложечки соли, безъ верха.

Подавая, кость можно украсить кокардой изъ бумаги, какъ указано на рисункѣ въ Отдѣлѣ XXIII.

849) **Телятина-жаркое обыкновенное** жареное на противнѣ, въ духовой печи. Заднюю четверть или 3—4 ф. толстаго куска мякоти обмыть, намочить предварительно въ чистую воду, соленую, или молоко, и пр. какъ сказ. въ примѣчаніи, обмыть, обтереть, натереть солью, положить на противень, на березовыя лучинки, изжарить какъ сказ. въ примѣчаніи.

Къ нему подается: жареный картофель или картофельные крокеты № 628, салатъ - латукъ, салатъ изъ шинкованной свѣжей капусты, кислая шинкованная капуста, свѣжіе или соленые огурцы, свекла маринованная, или маринованные салаты, см. X Отдѣлъ салатовъ.

а) Если на 6—8 человѣкъ жарится цѣлая задняя четверть, то изъ оставшагося жаркого можно подать часть на другой день, холоднымъ къ завтраку и къ нему соусъ № 476.

б) Или приготовить тартинки съ телятиной №.

в) Или, къ обѣду, на второе блюдо, нарѣзать ломтиками, поджарить ихъ слегка въ ложкѣ столоваго масла, положивъ туда-же застывшій соусъ изъ подъ жаркого, и мелко изрубленнаго зеленаго луку; положить $^1/_2$—1 стакана самой свѣжей сметаны, разъ вскипятить, осыпать укропомъ, тотчасъ подавать. Сметану можно подать отдѣльно.

г) Или оставшееся жаркое, на другой или третій день нарѣзать ломтиками. Жестяной или никеллированный сотейникъ вымазать масломъ, осыпать сухарями, положить ломтики телятины, пересыпая зеленымъ лукомъ, засыпать тертою буд-

кою, положить сверху кусочки масла, облить стакономъ сметаны, поставить въ печь за $^1/_4$ часа до отпуска.

д) Или переложить ломтики и покрыть ихъ бешемелемъ изъ молока или сливокъ, посыпавъ тертымъ сыромъ, запечь.

е) Изъ оставшейся сѣтки приготовить сальникъ.

ж) Изъ оставшихся отъ жаркаго телячьихъ костей приготовить или соусъ-рагу, или супъ-рагу, или супъ-пюре картофельное, или разсольникъ.

850) **Рагу изъ оставшейся жареной телятины.** Разрубить кости отъ оставшагося жаркаго, положить въ кастрюлю, варить съ оставшимся соусомъ отъ жаркаго, прибавить немного кипятку, $^1/_2$ ложки масла, 2—3 корки кислосладкаго хлѣба, $^1/_8$ фун. вымытыхъ коринокъ и 1—2 ложки уксуса или лимона; когда все хорошенько проварится, кости слѣдуетъ вынуть, а въ соусъ опустить оставшуюся телятину, нарѣзанную мелкими кубиками, вскипятить разъ и выложить въ глубокое блюдо, огарнировавъ гренками № 217.

851) **Рагу изъ оставшагося жаркаго телятины—другимъ манеромъ.** Разрубить кости отъ оставшагося жаркаго. Самую мякоть нарѣзать квадратиками. Кости кипятить въ небольшомъ количествѣ воды. Въ 1 ложкѣ масла поджарить въ кастрюлькѣ $^1/_2$ ложки толченыхъ сухарей, прибавить остывшій соусъ отъ жаркаго, влить $1^1/_2$—2 стак. процѣженнаго телячьяго бульона, положить 3—4 ломтика лимона безъ цедры и зеренъ, или 1 ложку капарцевъ, или ложку лимоннаго сока, или яблочной сои № 3720—3; положить оставшіеся отъ жаркаго кусочки телятины, прокипятить и подавать, огарнировавъ гренками № 217.

852) **Жаркое телятина шпикованная.** Фрикандо отъ хорошей, жирной, крупной, задней четверти мочить въ молокѣ 2 часа, вымыть въ водѣ, выжать, вытереть, посолить, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, которое должно стекать на подставленную сковороду. Когда поджарится со всѣхъ сторонъ и будетъ готово, обсыпать сухарями, сложить на блюдо, облить стекшимъ соусомъ, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 или 4 ф. телятины (молока). | $^1/_8$—$^1/_4$ ф. шпика, 1 ложку масла.

853) **Жаркое телятина съ бешемелемъ.** Почечную часть телятины изжарить на противнѣ, какъ сказано въ примѣч.

Когда совсѣмъ почти будетъ готова, вынуть изъ печи, нарѣзать самымъ острымъ ножемъ, тонкими ровными ломтиками поперекъ волоконъ, но не до самаго конца. Переложить на эмальированное или металлическое блюдо, каждый ломтикъ переложить бешемелемъ, посыпая сыромъ, сверху покрыть также бешемелемъ, сгладить, осыпать сыромъ, скропить растопл. масломъ, поставить въ средній жаръ, минутъ на 20, пока на бешемели не образуется красивая румяная корочка. Вынувъ изъ печи, обтереть края блюда мокрымъ полотенцемъ, огарнировать картофелемъ или картофельными крокетами, подавать. Сокъ же слить съ противня, снять жиръ, процѣдить, подать въ соусникѣ.

Выдать: Почечную часть.
Телятины ф. 4—5.
$^1/_8$ ф. масла.
Молока бутылки 2—3.
Соли.

На бешемель:
$^1/_8$ ф. масла.
$^1/_2$ стак. муки.
$1^1/_2$ стак. молока.
$^1/_8$—$^1/_4$ ф. сыра пармезана.

854) **Жаркое телятина по-аматерски.** Заднюю четверть или фрикандо отъ хорошаго жирнаго теленка посолить съ вечера, зашить въ чистую салфетку или полотно, закопать въ хорошую землю, въ яму глубиною 2 аршина. На другой день, т. е. черезъ 12 часовъ, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины.

Взять домашняго бѣлаго сыру № 3648, не слишкомъ свѣжаго и жирнаго, натереть его на теркѣ такъ, чтобы было его стакана 4, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, побольше зеленаго луку сѣянцу, укропу, зеленой петрушки, смѣшать. Телятину прорѣзать въ трехъ мѣстахъ до самой кости и намазать внутри этою густою массою. Продѣть сквозь эти три ломтя тоненькія березовыя лучинки, чтобы при оборачиваніи жаркого не выпалъ фаршъ и весь кусокъ нашпиковать шпикомъ. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ и соусомъ, который будетъ стекать на сотейникъ. Положивъ на блюдо, выдернуть лучинки, посыпать сухарями. Подается къ нему какой-нибудь салатъ.

Выдать: 15—20 ф. телятины $^3/_4$ ф. шпика.
$^1/_2$ ф. масла.
3—4 сухаря или хлѣба.

Сыру стакана 4, сметаны 1 стаканъ.
Зеленаго луку сѣянцу, укропу.
Зеленой петрушки.

855) **Жаркое телятина съ макаронами.** Заднюю или переднюю часть телятины изжарить, какъ обыкновенно, съ 1 ложкою масла, потомъ нарѣзать ее большими пластами, посолить, посыпать слегка перцомъ, сложить на желѣзный листъ, намазанный $^1/_2$ ложкою масла.

$^1/_2$ фунта макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, смѣшать съ ложкою растопленнаго масла, положить немного тертаго сыру, 1 яйцо, смѣшать, разложить на куски телятины, вставить въ горячую печь, минутъ на 15—20.

Макароны можно перемѣшать съ мелко нарѣзанною вареною ветчиною.

Выдать: 3 или $4/^1_2$ ф. телятины.
$^1/_2$ ф. макаронъ, соли, англ. перцу.
2—3 ложки тертаго сыру, 1 яйцо.

3 ложки масла.

($^1/_2$ ф. ветчины).

Переложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ съ лимономъ № 470.

856) **Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры.** Кусокъ телятины нашпиковать шпикомъ, на дно кастрюли положить тоненькіе ломтики шпика и кореньевъ, наверхъ телятину, влить $1^1/_2$ стакана бульона, $^3/_4$ стакана вина, немного лавроваго листу, англійскаго перцу, гвоздики, лимонной цедры, тушить подъ крышкою до мягкости.

Выдать: 3—$4^1/_2$ ф. телятины
$^1/_4$—$^1/_3$ ф. шпика или масла.
1 луковицу, 1 морк. 1 петрушку.

Селдерей, 3—4 шт. лавров. листа.
10—15 з. англ. перца, 3—4 гвоздики.
Цедру съ $^1/_8$ лимона, $^1/_4$ ст. вина.

Переложивъ на блюдо, нарѣзать ломтиками, облить соусомъ изъ икры № 429.

857) **Жаркое телятина съ вишнями.** Фрикандо отъ задней части телятины вымыть, слегка посолить, прорѣзать концомъ ножа, отверстій 20—30 и въ каждое положить по 1 или по 2 вишни безъ косточекъ; когда телятина кругомъ будетъ такъ нашпикована вишнями, положить ее на сотейникъ, полить масломъ, посыпать немного толченымъ кардамономъ и корицею, поставить въ печь, когда зарумянится, опять полить масломъ, посыпать мукою, поставить въ печь, накрыть крышкою; когда въ половину будетъ готова, подлить $^1/_2$ стакана мадеры, $^1/_2$ стакана вишневаго сиропа, 1 стаканъ бульона, масла и варить подъ крышкою, часто поливая соусомъ, пока телятина не будетъ готова. Сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, прибавить въ него, если надо будетъ, еще нѣсколько ложекъ бульона.

Выдать: 3—4 ф. телятины.
$1^1/_2$ стак., т. е. $^1/_2$ ф. вишень.
2 зерна кардамона.
$^1/_2$ чайной ложечки корицы.

$^1/_2$ стакана мадеры.
$^1/_2$ стак. вишневаго сиропа.
2 ложки масла.
1 ложку муки, соли.

858) **Жаркое телятина жареная на вертелѣ.** Заднюю четверть съ почками и 2 ребрами вымыть, мочить въ соленой водѣ нѣсколько часовъ, потомъ

облить ксусомъ, посолить, жарить на вертелѣ, на большемъ огнѣ, поливая 1—3 ложками масла, смотря потому какъ жирна телятина.

859) **Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры.** Взять 3—4 фун. фрикандо отъ хорошей задней части телятины, мочить нѣсколько часовъ въ соленой водѣ, осушить, нашпиковать ее тоненькими, длиненькими кусочками ветчины, шпикомъ и миногами въ такомъ видѣ, какъ ихъ приготовляютъ для закуски, и шпиковать каждою вещью отдѣльно въ разныхъ мѣстахъ; потомъ положить въ кастрюльку тоненькими пластинками нарѣзаннаго лука, порея, селлереи, петрушки, потомъ влить вина вейндеграфа, и хорошаго бульона столько, чтобы телятина была покрыта, всыпать туда тоже нѣсколько зеренъ англійскаго и простаго перца, и мелко ншпикованной лимонной цедры, варить пока мясо не будетъ мягко; тогда вынуть, нарѣзать, уложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: процѣдить оставшійся, въ кастрюлькѣ, бульонъ, въ которомъ варилась телятина, снять сверху жиръ, прибавить въ него свѣжей осетровой икры, а за неимѣніемъ и хорошей паюсной, разведя ее бульономъ, положить свѣжаго сливочнаго масла, лимоннаго соку одну ложку, сухаго бульона 1—2 лота, вскипятить этотъ соусъ, облить имъ телятину, подавать.

Выдать: 3—4 ф. телятины, 1/2 ф. ветчины.
1/2 ф. шпик. шт. 10 мин. 1 порей.
1/2 селлереи, 1/2 петрушки.
1/4—1/2 ст. вина (вейндеграфа).
10 зер. простого, 10 зер. англ. перца.
Цедры съ 1/2 лимона, 2 полныя ложки осетровой икры, ложку слив. масла.
1/2 лож. лим. сока, 1/8 ф. сухого бульона.

860) **Телятина съ темнымъ соусомъ.** Переднюю часть телятины мочить въ соленой водѣ, осушить, нарѣзать ломтиками; обвалять каждый ломтикъ въ мукѣ, обжарить немного въ кастрюлькѣ въ маслѣ, потомъ влить въ эту кастрюльку 3 стакана бульона, положить 3 луковицы, соли по вкусу и 15 зеренъ англійскаго перца, дать прокипѣть до готовности, потомъ положить порядочную горсть сухихъ сморчковъ, 1/2 чашки хорошаго уксуса—эстрагона, вскипятить и подавать.

Выдать: Мягкой телят. 3.. ф. масла 1/4 ф.
3 луковицы, 15 зер. англ. перца.
Горсть сухихъ сморчковъ.
1/4—1/2 чашки уксуса-эстрагона.

Отбивныя котлеты.

Примѣчаніе. При отбиваніи телячьихъ котлетъ или филея, въ родѣ бифстекса, надо отбивать очень легко и мало, такъ какъ телятина нѣжнѣе говядины отбивать, слѣдовательно, надо только для того, чтобы придать должную форму и сгладить волокна, но не для мягкости, при чемъ надо срубать верхніе позвонки косточекъ, выдергивать жилу, разрѣзывать вдоль по ребрамъ на котлеты, каждую изъ нихъ обчистить, т. е. срѣзать лишнее мясо съ косточки, обрѣзать сухожиліе, тогда ихъ отбить, какъ сказ. выше, посолить съ обѣихъ сторонъ, посыпать слегка перцомъ (обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ) сначала поставить на сильный огонь. Когда съ обѣихъ сторонъ подрумянится, отставить на медленный огонь, дожарить до полной готовности. Уложить на блюдо косточками внутрь. По желанію, завернуть каждую косточку въ бумажную кокарду и т. д.

861) **Гастрономическія котлеты изъ телятины.** Взять фунта 2 обыкновенной мягкой говядины, нарѣзать ее тоненькими ломтями, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, осыпать хорошенько солью и перцомъ. Приготовить хорошія телячьи, отбивныя котлеты, отрубивъ лишнюю кость, завернуть ихъ въ приготовленные мясные ломтики, изжарить въ маслѣ въ кастрюлькѣ. Когда подадутъ на столъ, то говядину снять прочь, а кушать одни телячьи котлеты. Чтобы говядина держалась, то можно обвить ее нитками, которыя подавая осторожно снять. Подобныя котлеты необыкновенно вкусны.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины.
6—8 телячьихъ котлетъ.
1/4 ф масла.
Перцу, соли.

862) **Телячьи отбивныя котлеты съ острымъ соусомъ.** Взять 9—10 отбивныхъ телячьихъ котлетъ, обчистить какъ сказ. въ примѣч. изжарить ихъ, какъ обыкновенно въ $^1/_4$ ф. хорошаго масла, чтобы имѣли настоящій цвѣтъ свѣтло-коричневый, но никакъ не пережарить, потомъ вынуть ихъ изъ кастрюльки и въ это масло положить двѣ чайныя чашки свѣжей хорошей сметаны и $1^1/_2$ чашки процѣженнаго бульона. Взять 18 сардинокъ, а за неимѣніемъ ихъ и ревельскихъ килекъ, или даже хорошую голландскую селедку, изрубить ихъ очень мелко и даже истолочь, чтобы сдѣлались на подобіе тѣста, положить ихъ въ соусъ и проварить хорошенько, а потомъ положить туда же и котлеты, вскипятить въ продолженіи минутъ трехъ, выложить на блюдо, подавать. Нужно, чтобы тѣсто изъ сардинокъ было такъ мягко и такъ хорошо размѣшано, чтобы не отдѣлялось отъ соуса.

863) **Котлеты отбивныя обыкновенныя.** Взять телячьи котлеты, обчистить ихъ, какъ сказ. въ примѣч. Посолить. обмакнуть каждую котлетку въ яйцо, и сухаряхъ, или безъ яицъ обвалять въ мукѣ, положить на сковороду, на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, но такъ, чтобы онѣ были сочны и желтаго цвѣта.

Выдать: 9 котлетъ, 2 яйца, | 6 сухар. или $^1/_2$ стак. муки, $^1/_4$ ф. масла

а) Подавая, облить ихъ, процѣженнымъ сокомъ, въ которомъ жарились, подливъ ложки 2—3 бульона; Подать къ нимъ какой нибудь салатъ.

б) Или облить соусомъ № 405, 408. Въ такомъ случаѣ огарнировать пикулями или отваренными нарѣзанными аморетками.

в) Съ соусомъ изъ зеленаго горошка, съ жаренымъ и развар. картофелемъ, съ картофельнымъ пюре, картоф. крокетами, съ соусомъ изъ шпината, съ морковнымъ соусомъ и т д.

г) Или облить соусомъ № 407. съ трюфелями.

д) Или соусомъ № 406 или кисло сладкимъ № 415.

864) **Котлеты отбивныя съ мозгами.** Приготовить котлеты, какъ сказано, въ примѣч. поджарить ихъ въ $1^1/_2$ ложкахъ масла съ одной стороны, перевернуть, положить на нихъ телячьи мозги, отвареные въ соленой водѣ, съ уксусомъ и нарѣзанные ломтиками въ $^1/_2$ пальца толщиною, посыпать сверху булкою; скропить $^1/_2$ ложкою масла, поставить въ печь.

Между тѣмъ, распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу и зеленую петрушку, взять другую половину оставшихся сырыхъ мозговъ, протереть ихъ сквозь сито, положить въ масло, влить 2—3 ложки сметаны, всыпать ложку муки, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ. Когда немного остынетъ вбить, 2 желтка, облить этою массою сложенныя, на металлическое блюдо, котлеты, посыпать сухарями, вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: 6—8 котлетъ. | 2—3 ложки сметаны.
Мозги изъ телячьей головы. | $^1/_2$ луковицы, зеленой петрушки.
Соли, уксусу, $1^1/_2$ ложки масла. | 2 желтка, 2—3 сухаря.

865) **Котлеты отбивныя со сметаною и сардельками.** Изжарить отбивныя котлеты, какъ сказ. въ примѣч. Въ масло, въ которомъ они жарились, положить ложку уксуса, продолговатыми кусочками нарѣзанныя, очищенныя и вымоченныя сардельки или селедку, вскипятить хорошенько, облить котлеты.

Выдать: 9 котлетокъ, 2 ложки масла | 2 ложки сметаны.
2 яйца, 5—6 сухарей. | 2 селедки или сарделекъ, уксусу.

866) **Шницель.** 3 фунта сырой телятины отъ почечной части нарѣзать небольшими, продолговатыми ломтиками, какъ для шнельклопса, отбить слегка тяпкой, осыпать солью, перцомъ, обвалять въ мукѣ, потомъ въ яйцахъ и просѣян-

ныхъ сухаряхъ. Распустить ложку масла, всыпать нашинкованный лукъ, подрумянить его слегка, положить нарѣзанную телятину, поджарить съ обѣихъ сторонъ, по готовности, сперва на сильномъ, а потомъ на маломъ огнѣ. Переложить на блюдо, положить сверху очищенные отъ кожицы, ломтики лимона, огарнировать жаренымъ картофелемъ или жареными грибами № 716, 717.

Выдать: 3 ф. телятины, 1 луковицу. 2 яйца, 6 сухарей. | Соли, перцу, 1/8 лимона. Картофелю 12—16 шт.

867) **Телятина въ родѣ бифстекса,** называемая эскалопы. Взять 3 ф. самой мягкой части телятины отъ почечнаго филе, нарѣзать ломтями, какъ бифстексъ, каждый кусокъ, завернувъ въ салфетку, слегка отбить, чтобы придать круглую форму и затѣмъ надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ самый край. Распустить 1 1/2 ложки масла, поджарить въ немъ эти эскалопы, которые, по желанію, можно обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ. Подавать съ отварными макаронами, осыпанными сыромъ, или съ овощами и зеленью.

Если подать съ одною подливкою, то приготовить большею частью темную и пикантную.

868) **Отбивныя котлеты въ папильотахъ.** Зачистить отбивныя котлеты, какъ сказ. въ прим., посыпать ихъ солью и перцомъ, поджарить слегка на маслѣ, на плитѣ. Остудить. Между тѣмъ приготовить слѣд. фаршъ:

Очищенные, сырые шампиньоны рѣпчат. лукъ и зеленую петрушку мелко изрубить, смѣшать, слегка поджарить въ маслѣ, положить соли и перцу и немного просѣянныхъ сухарей.

Вырѣзать изъ плотной, писчей бумаги папильоты въ формѣ сердца, обмакнуть каждую въ прованское масло, положить на одну сторону каждой папильотки котлетку, покрыть ее фаршемъ, накрыть другою половинкою, завернуть съ боку края бумаги, плотно прикручивая. За 10 минутъ до отпуска, поджарить ихъ на рашперѣ, сперва съ одной, а потомъ съ другой стороны, переложить на блюдо, подать въ той же бумагѣ, безъ соуса и какого либо гарнира.

Выдать: 6—9 котлетъ отбивныхъ. 1/4 ф. масла. 1/4 стак. прованскаго масла. Соли, перцу. | Шт. 6—9 шампиньоновъ. 1 луковицу. Зеленой петрушки. 3 сухаря.

869) **Отбивныя котлеты съ грибами.** Обчистить котлеты и за 3/4 часа до отпуска обжарить ихъ, какъ сказ. въ прим. не обваливая ихъ только въ яйцѣ и сухаряхъ. Переложить въ глубокій сотейникъ, положить туда же мелко нашинкованные и поджаренные, свѣжіе, бѣлые грибы, или вареные грибы-консервы, въ крайнемъ случаѣ маринованные бѣлые грибы, (эти послѣдніе надо сперва опустить въ кипятокъ, вскипятить, перелить холодною водою, затѣмъ обжарить въ маслѣ). 1/2 ложки масла поджарить слегка съ ложкою муки, развести 2 стакан бульона, прокипятить, положить ложку пюре изъ помидоровъ и стаканъ сметаны, вскипятить, всыпать по вкусу соли, каенскаго перцу, подлить рюмку мадеры, процѣдить на котлеты, накрыть ихъ крышкою, тушить на медленномъ огнѣ съ полчаса. Переложить ихъ на блюдо, въ кружокъ, облить соусомъ, а въ середину положить сухой жареный картофель, вставивъ въ середину его пучекъ зеленой петрушки.

Выдать: 6—8 котлетъ. 3/8 ф. масла. 2 яйца и 6 сухарей. Шт. 20 грибовъ. Соли и каенскаго перцу. 1/8 ложки масла. | Ложку муки. 1 стак сметаны. Полную ложку пюре изъ помидоръ. Рюмку мадеры Картофелю и ложку масла. Зел. петрушки.

в) Котлеты рубленныя.

Примѣчаніе. На рубленныя котлеты, рулетъ, зразы берется телятина отъ передней лопатки и шеи, приготовляютъ, какъ и воловьи котлеты съ тою разницею, что вмѣсто воловьяго кладутъ телячій почечный жиръ, а вмѣсто холодной воды и льда, льютъ сливки или молоко, а именно:

Взять на 6 чел. 2 фунта телятины, обмыть, нарѣзать небольшими кусочками, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ, или пропустить черезъ мясорубку, вмѣстѣ съ $^1/_8$ или $^1/_2$ ф. почечнаго телячьяго жира и 3-хъ коп. французекою. булкою съ которой обрѣзать корку и размочить въ стаканѣ молока или сливокъ.

Въ котлетную массу надо съ булкою влить весь этотъ стаканъ молока или сливокъ, чтобы она была сочна, положить соли, по $^1/_2$ чайной ложечки на каждый фунтъ мяса, (немного перцу) и кто хочетъ поджареннаго луку. Все размѣшать до гладкости.

Смочить доску холодной водой, раздѣлить массу на порціи, придать каждой форму лепешки, завертывая ножемъ кругомъ края, чтобы въ серединѣ оставалось пустое пространство, затѣмъ придать имъ продолговатую форму, обвалять въ яйцѣ и просѣянныхъ сухаряхъ и за $^1/_4$ часа до отпуска поджарить съ обѣихъ сторонъ до готовности въ растопленномъ очищенномъ и кипящемъ уже маслѣ. Въ рубленныя котлеты можно вкладывать небольшую косточку.

870) Котлеты рубленныя обыкновенныя. Поступить во всемъ какъ сказ. въ прим.

Выдать: 2 ф. лопатки, $^1/_4$ ф. масла. | Соли, перцу.
$^1/_8$—$^1/_2$ ф. поч. телячьяго жира. | 3-хъ копѣечную франц. булку.
1—2 яйца; 4—6 сухарей. | 1 стаканъ молока или сливокъ.

Такія котлеты подаются облитыми ихъ собственнымъ сокомъ или краснымъ соусомъ № 405, 406, 407. Съ разварнымъ и жаренымъ картофелемъ, съ соусомъ изъ шпината и щавеля, съ морковнымъ соусомъ, изъ шампиньоновъ, съ соусомъ изъ свеклы, съ сушонымъ горошкомъ № 511, съ тушоными свѣжими грибами № 715—719, съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 713 и т. п.

871) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ. Приготовить отбивныя (см. прим.) или рубленныя, сырыя котлеты. Не мазавъ ихъ яйцомъ и сухарями, завернуть каждую въ тонко раскатанное слоеное тѣсто, смазать яйцомъ, посыпать 3—4 сухарями и—въ горячую печь на $^1/_2$ часа. Переложивъ на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 470, или подать ихъ въ бульону.

Выдать: На котлеты № 869 или 870 только не нужно масла. | На слоеное тѣсто № 303.
На крѣпкій соусъ № 470.

872) Котлеты съ бешемелемъ изъ сметаны или молока. Приготовить котлеты рубленныя или отбивныя, положивъ въ нихъ съ $^1/_2$ ложки масла. Не намазывая яйцомъ и не посыпая сухарями, положить ихъ на противень, намазанный $^1/_2$ ложкою масла, покрыть каждую котлету бешемелемъ, посыпать сыромъ, поставить въ печь.

Выдать: 2 фунта телятины. | *На бешемель № 433.*
$^1/_2$ франц. хлѣба, соли, перцу. | $^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ ст. муки, соли.
$^1/_2$ ложки масла. | $1^1/_2$ стак. сметаны или $1^1/_2$ ст. молока.
Или 9 котлетъ и $^1/_2$ лож. масла. | $^1/_8$ ф. сыра.

873) Котлеты рубленныя съ рисомъ. Глубокое фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантомъ изъ тѣста, намазать масломъ, въ которомъ жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить жареныя рубленныя котлеты, какъ сказ. въ примѣч. Переложить каждую разсыпчатымъ рисомъ, отваренымъ въ жирномъ бульонѣ. Скропить масломъ, поставить въ печь на $^1/_2$ часа. Подавая, подлить немного бѣлаго соуса № 439, остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 ф. тел., 2—3 з. англ. перца. | 1 стаканъ риса.
$^1/_2$ франц. бѣл. хлѣба, 1 яйцо. | На соусъ № 439.
5—6 сух., соли, 2 ложки масла.

874) **Жареные рубленные битки изъ телятины.** Кусокъ телятины мелко изрубить, положить въ нее почечнаго сала или жира, ½ французскаго бѣлаго хлѣба, въ молокѣ намоченнаго и выжатаго, ¼ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта и англійскаго перца, 1 яйцо, зеленаго луку, все это очень мелко изрубить, сдѣлать въ родѣ небольшихъ плоскихъ круглыхъ котлетокъ, намазать ихъ яйцомъ, осыпать сухарями, сдѣланными изъ оставшейся корки, положить въ кастрюлю на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Переложить на блюдо. Въ оставшееся масло положить чайную ложку муки, размѣшать и развести 1—2 стакана сметаны, вскипятить процѣдить, облить битки.

Выдать: 2 фунта телятины. | ¼ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта.
½ фунта почечнаго жира | 2 яйца, англ. перцу, зеленаго луку.
1 франц. бѣлый хлѣбъ. | Ложку муки, 2 ложки масла.
1 стаканъ молока | 1—2 стак. сметаны, соли

Въ маслѣ, въ которомъ будутъ жариться битки, можно сперва поджарить 1 или 2 мелко изрубленныя луковицы

875) **Жареные битки изъ телятины съ соусомъ.** Телятину изрубить очень мелко съ почечнымъ жиромъ, ½ французскимъ бѣлымъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ молокѣ, положить соли, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 1—2 яйца, сдѣлать довольно большіе плоскіе шарики, обваливая ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на сковороду, на раскаленное масло, поджарить. Морковь или рѣпу вскипятить въ соленой водѣ, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить въ кастрюлю, посыпать мукою, положить сливочнаго масла, 1 стаканъ сливокъ, зеленой петрушки и укропу, утушить до готовности, подать съ битками.

Выдать: 2 фун. телятины | 1—2 яйца, 2 ложки масла
¼ фун. почечнаго жира | Моркови или рѣпы ф. 2.
½ французскаго бѣл. хлѣба. | ½ ложки муки, ½ ложки слив. масла.
Соли, англійск. перцу, мушкатн. орѣху | 1 стак. сливокъ, зеленой петрушки.
Укропу, соли.

Или подать ихъ съ соусомъ изъ свеклы № 586 или съ соусомъ изъ щавеля, шпината и пр. № 585, 586

876) **Битки изъ телятины съ лазанками.** Телятину нарѣзать тонкими ломтиками посыпать солью, изрубленною луковицею и тертою булкою, положить на 2 ложки раскаленнаго масла, тушить на легкомъ огнѣ подъ крышкою.

Приготовить лазанокъ см. Отдѣлъ XVI, половину назначенной тамъ пропорціи, отварить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, передить холодною водою, поджарить въ маслѣ, осыпать зеленою петрушкою, положить 1 яйцо, 2 ложки сметаны, мушкатнаго орѣху. Намазать кастрюлю масломъ, въ которомъ жарилась телятина, посыпать сухарями, положить рядъ лазанокъ, рядъ телятины, опять рядъ лазанокъ, рядъ телятины и т. д., вставить въ печь, когда будетъ готово, выложить на блюдо въ видѣ пудинга.

Выдать: 2 ф. телятины, 1 луков., хлѣба. | 2—3 сухаря, 2—3 ложки масла.
1 яйцо, 2—3 ложки сметаны.
Зеленой петрушки, соли. | *На лазанки.*
Мушкатнаго орѣху. | 1½ стак. муки, 1 яйцо.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 470.

877) **Зразы изъ телятины.** Взять оставшейся жареной или вареной телятины, изрубить какъ можно мельче. На фунтъ мяса взять ¼ фунта масла, поджарить мелко изрубленную и растертую луковицу, положить телятину, всыпать 3-хъ копѣечную натертую булку, соли, немного перцу; влить 2 яйца, размѣшать, сдѣлать валики въ родѣ зразовъ, обвалять въ яйцѣ съ водою и въ сухаряхъ, по-

ложить на сотейникъ, на раскаленное масло, жарить на большомъ огнѣ, чтобы подрумянились Когда будутъ почти готовы, всыпать на сотейникъ листочки зеленой петрушки, обжарить и ее слегка и ею осыпать сложенные на блюдо зразы. Подавать съ соусомъ изъ моркови, горошка, шпината и т. п.

878) **Жареная грудинка, фаршированная булкою.** Грудинка жарится цѣльною въ духовой печи; или разрѣзанною на порціи, на плитѣ. Нежирную мочатъ предварительно въ молокѣ. Жирную телячью грудинку вымыть, осушить, посолить, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: Обрѣзать корку съ 5 коп. франц. булки, размочить накрошенный мякишъ въ стаканѣ молока или сливокъ, положить $^1/_8$ ф. почечнаго, телячьяго жира, очищеннаго отъ пленки и мелко изрубленнаго, 2 яйца, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, рубленной зелени укропа или петрушки, размѣшать хорошенько, наложить этого фарша подъ верхнюю кожицу. Смазать яйцомъ, посыпать сухарями, облить масломъ, вставить на сковородкѣ въ печь. Косточки изъ грудинки можно осторожно вынуть и тогда нафаршировать ее. Огарнировать жареным картофелемъ.

Выдать: 1 грудинку. 5 коп. франц. булку.
1 стаканъ молока.
$^1/_8$ ф. почечн. жира.
2 яйца, соли, перцу.
Мушкатнаго орѣху.
Горсть укропа или зел. петрушки.
1 яйцо, 2 ложки масла.
(Картофель).

г) Грудинка телячья вареная.

Примѣчаніе. Телячью грудинку обмывъ вообще, разрубить на порціи, вымыть, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть телятину, дать бульону устояться, телятину-же перемыть въ холодной водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, налить, сквозь салфетку, процѣженнымъ бульономъ, сливая его осторожно сверху, чтобы не задѣть осадка, который выбросить. Кипятить затѣмъ на меньшемъ огнѣ, подъ крышкою, часа $1^1/_2$.

Когда станетъ мягкою, опустить ее минутъ на 5, чтобы не потемнѣла въ холодную, соленую воду, а потомъ положить подъ прессъ, затѣмъ нарѣзать грудинку вдоль по костямъ, облить соусомъ, разогрѣть въ кастрюлькѣ, поставленной въ другую кастрюльку съ кипящею водою, смотрѣть, чтобы только соусъ, которымъ облита грудинка, не вскипѣлъ, но былъ только доведенъ до самаго горячаго состоянія.

879) **Грудинка вареная, обжареная подъ краснымъ соусомъ.** Взять грудинку, перерубить ребра, вымыть, опустить въ кипящій бульонъ или соленый кипятокъ, вскипятить, вынуть, положить въ холодную, соленую воду. Въ отдѣльную кастрюлю влить $^1/_2$ стакана вина, ложки 2 уксуса, 2 стакана бульона изъ телятины, пучекъ зелени, положить 3 луковицы, нашпикованныя 9 гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зерепъ, 1—2 шт. лаврового листа и наконецъ цѣльную грудинку, сварить до мягкости. Вынуть грудинку, положить подъ прессъ, остудить, разрѣзать продолговатыми кусочками. Каждый кусокъ грудинки обмакнуть въ яйцо, осыпать сухарями, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ грудинки, прокипятить, положить 2—3 куска сахара: поджечь 2 куска смоченаго сахара, развести ложкою бульона, вскипятить, влить въ соусъ по вкусу, вскипятить, процѣдить, положить $^1/_2$ стакана изюма, еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 большую грудинку.
$^1/_2$ ст. вина, уксусу, соли.
2—3 луковицы, 6—8 гвоздикъ.
1 шт. лавров. листа.
$^1/_4$ лимона, 1—2 яйца.
4—6 сухарей, $^1/_4$ ф. масла.
1 ложку муки, $^1/_2$ стакана изюма.
$^1/_4$ фунта сахара.

880) **Грудинка вареная подъ бѣлымъ соусомъ съ изюмомъ.** Грудинку обмыть, разрѣзать на части, по два ребра, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, снять накипь, вынуть, тотчасъ перемыть въ холодной водѣ,

посолить, налить тѣмъ же процѣженнымъ бульономъ, варить съ кореньями и пряностями до мягкости. ½ стак. муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 3—4 стаканами процѣженнаго, телячьяго бульона, вскипятить нѣсколько разъ, всыпать ½ стакана, кипяткомъ обвареннаго и перебраннаго, кишмиша, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 1—2 куска сахара, ¼ стакана столоваго вина, опустить въ этотъ соусъ телятину и еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 грудинку или 3 ф. телятины отъ передней лопатки. ½ селлерея, ½ порея. ½ петрушки. 1 шт. лавроваго листа. (5 зеренъ англійск. перца). 1 ложку масла, ½ ст. муки. ½ ст. кишмиша. 1 рюмку столоваго вина, ¼ лимона. 1—2 куска сахара.

881) **Фрикасе изъ грудинки или телячьей лопатки съ рисомъ.** Грудинку сварить, какъ сказано въ примѣч. Ложку масла, ½ стак. муки смѣшать, поджарить, развести 4 стаканами бульона, въ которомъ варилась грудинка или вообще телятина, прокипятить, положить ломтика 2 лимона безъ зеренъ, вскипятить, процѣдить, всыпать немного зеленой петрушки, влить 2—3 желтка, разбитыхъ съ ¼ стак. бульона, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Облить на блюдѣ грудинку, огарнировавъ въ бульонѣ отвареннымъ разсыпчатымъ рисомъ.

Выдать: Грудин. или 2½—3 ф. телятины. 1 морковь, ½ порея, ½ петр. ½ селлерея (1 луковицу). (1 шт. лавроваго листа). (5 зеренъ англійскаго перца). 1 ложку масла, ½ стак. муки. 2—3 желтка, 1 ст. риса. Зеленой петрушки, 1—2 ломтика лимона.

882) **Грудинка, вареная съ соей и корнишонами.** Сварить грудинку, какъ сказано въ примѣч., вынуть кости. Взять 2 стакана этого бульона, положить въ него 1 ложку муки, растертую съ 1 ложкою масла, прокипятить, положить 2—3 куска сахара, кусокъ сухаго бульона, положить ½ стакана корнишоновъ, которые сперва нужно вымочить, чтобы не были слишкомъ кислы, и разрѣзать каждый на 4 части, влить ложки двѣ англійской сои, влить подъ конецъ ½ стак. сотерна, разъ вскипятить, облить на блюдѣ грудинку.

Выдать: Грудинку, 1 ложку масла. 1 лож. муки, 2—3 куска сахара. ½ стакана сотерна. 2 лота сухаго бульона. ½ стакана корнишоновъ. 2 ложки сои.

883) **Грудинка или телятина подъ соусомъ изъ сметаны.** Сварить грудинку или телятину, какъ сказано въ примѣч., опустить въ приготовленный соусъ № 422, разъ вскипятить.

Выдать: 1 бол. грудин. или 3 ф телятины. 1 морк., ½ петр., ½ селлер. ½ порея (луковицу). (1—2 шт. лавроваго листа). 5—10 зеренъ англійскаго перца. *На соусъ № 422.* 1 ложку масла, ½ стак. муки. 1—1½ ст. сметаны, зелени. (15—20 шт. маринов. крыжовника).

884) **Грудинка телячья вареная съ соусомъ изъ сморчковъ.** См. № 722.

885) **Грудинка вареная или телятина съ раками и цвѣтною капустою.** Разрѣзать на куски грудинку, или телятину отъ передней лопатки, или курицу, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, налить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ и варить до мягкости съ кореньями, положить ложку масла, лимонной цедры, сока и зеленой петрушки. Когда мясо будетъ готово вынуть его, взять 3—4 стакана этого бульона, положить муки, растертой съ ложкою раковаго масла, прокипятить, процѣдить, положить въ него 20—30 отваренныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, цвѣтную

капусту, отдѣльно отваренную въ бульонѣ, также штукъ 12 спаржи, вскипятить, облить мясо, огарнировать маленькими штучками изъ слоенаго тѣста.

Выдать. 1 грудинку, или большую курицу, или 2½ фунта телятины. 1 морковь, ½ петрушки, ½ сел 1/2 пор, 1—2 шт. лавров. листа. 10—15 зеренъ англійскаго перца. ¼ лимона, зеленой петрушки. ½ ст. муки, 20—30 раковъ. 1—2 головки цвѣтной капусты. 6—12 штукъ спаржы, 2 ложки масла. На слоеное тѣсто № 303 (⅓ часть).

Подавая, облить краснымъ соусомъ № 405—408 съ аморетками. Оставшійся бульонъ употребить на лапшникъ.

886) **Грудинка вареная съ соусомъ изъ шампиньоновъ,** см. № 724.

887) **Телячья грудинка съ кореньями.** Приготовивъ грудинку, какъ сказ. въ примѣч. Вынуть изъ подъ пресса, разрубить вдоль по костямъ и каждую кость еще поперекъ, осыпать солью, перцомъ и мукою.

1 луковицу нашинковать, поджарить слегка, въ 2 ложкахъ масла, положить грудинку, подлить немного бульона, накрыть крышкой, тушить на медленномъ огнѣ, почаще помѣшивая. Когда грудинка слегка подрумянится, влить стакана 2 бульона и 1/2 стакана сметаны. Положить разъ вскипяченные и кусочками нарѣзанные коренья, букетъ зелени, варить на медленномъ огнѣ, до полной готовности, опустивъ туда же за 15 минутъ разъ вскипяченный картофель. Взять еще ½ или 1 стакань сметаны, разъ вскипятить. Когда будетъ готово, переложить на глубокое блюдо, посыпать сверху зеленою петрушкою. Соусъ долженъ быть густоты сметаны. Если будетъ не достаточно густъ, прибавить муки, растертой съ масломъ, разъ вскипятить.

Выдать 3—4 ф. грудинки, ¾ ф. рѣпы. ½ ф. моркови, ½ ф. картофеля. Букетъ зелени, 1 луковицу. Бульону стакана 2. 1—1½ стак. сметаны Соль, перецъ, зеленой петрушки.

888) **Грудинка вареная подъ соусомъ изъ сливокъ и желтковъ.** Взять цѣльную половину не очень жирной телячьей грудинки, обмыть ее, опустить на 1½ часа въ крутой кипятокъ или бульонъ, сварить, подъ крышкою, снимая накипь. Когда станетъ мягкою, вынуть, опустить въ холодную соленую воду минуть на 5, потомъ положить подъ прессъ. Нарѣзать вдоль по костямъ, бульонъ процѣдить.

Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: 5 стак. этого процѣженнаго бульона, 1 стаканъ густыхъ сливокъ, по вкусу шампиньонной эссенціи, уварить до половины, процѣдить сквозь салфетку. Отбить въ отдѣльную кастрюльку 2—3 желтка, положить ¼ фунта сливочнаго масла, мелкими кусочками, размѣшать, влить въ него понемногу уваренный соусъ, все время мѣшая лопаточкой. Поставить на паръ, довести до самаго горячаго состоянія, прибавить по вкусу соли и лимоннаго соку. Передъ отпускомъ залить этимъ соусомъ грудинку, разогрѣть на пару, т. е. поставивъ въ кастрюлю съ кипящею водою. Переложить на блюдо, облить соусомъ, подавать.

Выдать: Грудинку, 1 стак. сливокъ. 2-3 желтка. ⅛ ф. сливочнаго масла. ½ лимона.

889) **Жареная телячья головка подъ краснымъ соусомъ.** Ошпарить кипяткомъ, очистить отъ шерсти, вымыть, разрѣзать ее пополамъ, вынуть мозги (которые употребить на другое кушанье), опустить въ холодную воду съ перцомъ, лавровымъ листомъ, кореньями, уксусомъ, но безъ соли. Когда сварится, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, снять мясо съ костей, нарѣзать кусками или ломтиками, положить подъ прессъ; когда остынутъ, посолить, обвалять каждый кусокъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 1 телячью головку.
5—10 зер. англійскаго перца
1—2 шт. лаврового листа
1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея.
½ порея (1 луковицу), чашку сухарей.
2 ложки масла
1—2 яйца.

Облить соусомъ краснымъ съ виномъ № 408 или кисло-сладкимъ соусомъ № 415. Оставшійся же бульонъ варить долѣе съ оставшимися костями, прибавивъ еще мяса; употребить его для какого нибудь майонеза или заливнаго. Лѣтомъ выйдетъ изъ него 3 стакана, а зимою до 4 стакановъ ланспика, см. примѣчаніе къ заливному.

890) **Вареная телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ на вольвантѣ.** Головку очистить и варить, какъ сказ. № 889 и въ прим. къ заливному. Когда будетъ готова, вынуть изъ бульона, опустить въ холодную воду, вымыть, снять съ костей мясо, разрѣзать его на порціи, положить подъ прессъ. Ложку масла, ½ стакана муки, слегка прожарить, развести 3—4 стаканами бульона, въ которомъ варилась головка, прокипятить хорошенько, положить 2—3 куска сахара, лимоннаго соку, вскипятить, процѣдить. Можно положить въ этотъ соусъ ложки 2 капарцевъ или ½ стакана обвареннаго изюма; положить разрѣзанную головку, прибавить сметаны или сливокъ, вскипятить раза два, переложить на блюдо или на вольвантъ, т. е. полстанку изъ слоенаго тѣста, подавать

Выдать: 1 большую телячью головку.
5—10 зер. англійскаго перца.
1—2 шт. лавр. листа, 1 морк.
½ петр. ½ сельдерея, ½ порея.
1 луковицу, ложку масла.
½ стакана муки.
½—1 стаканъ сметаны или сливокъ.
2—3 куска сахара, ½ лимона.
2 ложки капарц., или ½ стак. изюма.
На слоеное тѣсто № 303.

Оставшіяся кости варить долѣе въ оставшемся бульонѣ, очистить бѣлками или оттяжкою, употребить на заливное или майонезъ.

891) **Телячья головка фаршированная.** Очистить и сварить головку безъ соли, какъ сказ. № 889. Снять мясо съ костей, мясо нарѣзать ровными ломтиками. Отрѣзать красное мясо, изрубить его мелко, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ маслѣ, 2 яйца, мозги, отваренные въ соленой водѣ, ½ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, мушкатнаго орѣху, 5—6 зерень англійскаго перца, размѣшать все это хорошенько и класть этого фарша, по 1½ ложки, на каждый ломтикъ разрѣзанной головки. Переложить на намазанный масломъ листъ или сковороду, осыпать сухарями, скропить масломъ, поставить въ печь подрумянить, сложить на блюдо.

Выдать: 1 бол. телячью гол., 1 морковь
1 петр., 1 сельдерей, 1 порей
1 луковицу, 5 зерень англійск. перца
2—3 шт. лавров. листа, 1 лукъ.
2 яйца, соли
½ франц. булки.
½ стак. молока, мушкатнаго орѣху.
5—6 зерень англійскаго перца.
½ чашки сухарей, 2 ложки масла.

892) **Вареная телячья головка съ хрѣномъ и сметаною.** Сварить головку цѣльною, съ кореньями и приносями. См. № 889. Подать къ ней хрѣнъ со сметаною № 424

893) **Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.** Телячью головку очистить и сварить, какъ сказ. № 889. Снять мясо съ костей, нарѣзать ломтиками. Ложку муки, ложку масла поджарить, развести 3 стаканами бульона; прокипятить, процѣдить, подлечь кусокъ сахара, влить въ соусъ, положить 2 куска сахара, сокъ изъ ½ лимона, ½ фун. вымытаго и кипяткомъ обвареннаго чернослива, кипятить, пока черносливъ не уварится; сложить головку на вольвантъ, облить соусомъ. Вольвантъ же приготовляется слѣд образомъ; приготовить слоенаго

тѣста № 303, испечь изъ него кружокъ съ рантомъ, переложить на блюдо, положить на него телячью головку или курицу и проч., облить соусомъ.

Выдать: 1 большую телячью голову.
1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку.
1 ложку муки, 1/2 ф. масла.
3—4 куска сахара, лимона
1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. чернослива.
На слоеное тѣсто:
1/2 ф. масла, 2 стак.. т. е. 2/3 ф. муки.

Оставшійся же бульонъ вмѣстѣ съ оставшимися разрубленными костями, съ фунтомъ мяса и уксусомъ варить долѣе, приготовить изъ него ланспикъ для заливнаго или для маіонеза, выйдетъ ланспика лѣтомъ 3, а зимою до 5 стакановъ.

894) **Телячья головка съ соусомъ изъ шампиньоновъ,** см. № 724.

895) **Телячьи ножки подъ соусомъ.** 4 ножки обварить кипяткомъ, очистить ножомъ отъ шерсти, перемыть, опустить въ холодную воду съ кореньями, лавр. листомъ, англ. перц. и уксусомъ. но безъ соли. Варить не менѣе 3—4 часовъ.

Когда кости будуть легко отставать отъ мяса, вынуть, которыя изъ нихъ побольше, мясо же положить на тарелку, остудить, разрѣзать каждую ножку на двое, посолить, обвалить каждый кусокъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 4 ножки
Всѣхъ кореньевъ по 1/2 штукѣ.
5—10 зер. англ. перца.
1—2 шт. лавр. листа.
Чашку сухарей.
2 яйца.

Положить на круглое блюдо картофельнаго пюре, огарнировать его поджаренными ножками. Облить и подать отдѣльно соусъ красный съ виномъ № 408, или кислосладкій № 415. Оставшійся же бульонъ съ кореньями варить долѣе и употребить его на ланспикъ для какого нибудь маіонеза или заливнаго.

896) **Телячьи ножки, жареныя въ клярѣ.** Сварить. какъ сказ. выше, № 895. Передъ отпускомъ приготовить кляръ №№ 298—300. Обмакнуть въ него ножки, изжарить въ растопленномъ маслѣ или фритюрѣ № 297.

Подавать къ нимъ свѣжій салатъ или пюре изъ сливъ № 2376, или маринованныя вишни, или даже облить соусомъ съ ромомъ № 362, только не такъ сладкимъ, какъ къ пудингамъ.

897) **Вареныя телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ на вольвантѣ.** Очистить и сварить, какъ сказ. въ № 895. Когда будутъ готовы, вынуть изъ бульона, опустить въ холодную воду, перемыть, вынуть кости, разрѣзать на порціи. Ложку масла и 1/2 стакана муки слегка прожарить, развести 3 стак. бульона, въ которомъ варились ножки, прокипятить хорошенько, положить 2—3 куска сахара, лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить, можно положить въ этотъ соусъ или ложки 2 капарцовъ, или 1/2 стак. изюма; положить въ этотъ соусъ ножки. влить 1/2 стак. сметаны или сливокъ, вскипятить раза два, переложить на блюдо или на подставку изъ слоенаго тѣста № 303.

Выдать: 4 телячьи ножки.
5—10 зер. англ. перца.
1—2 шт. лавр. листа.
Кореньевъ по 1/2 корешка.
1 луковицу, ложки 2 уксуса.
1/2 стак. муки, ложку масла.
1/2—1 стак. сметаны или сливокъ.
2—3 куска сахара, 1/2 лимона.
2 ложки капарцовъ, или 1/2 стак изюма.
Или 1/2 ф. франц. чернослива.
На слоеное тѣсто № 303.

Оставшіяся кости варить долѣе и употребить на заливное или маіонезъ.

898) **Сосиски изъ мозговъ.** Вымыть и отварить въ соленой водѣ два телячьихъ мозга, изрубить ихъ съ булкою, размоченною въ стаканѣ сливокъ, прибавить 1/4 фунта сливочнаго масла, немного соли, перца и мушкатнаго орѣха, растереть все это до бѣла, потомъ положить 8 желтковъ, сливокъ, въ которыхъ мокла булка, размѣшать хорошенько, начинить приготовленныя кишки, перевязать, отварить въ молокѣ пополамъ съ водою. Подавая, поджарить въ чухонскомъ маслѣ.

899) **Пудингъ изъ мозговъ.** Мозги изъ 2 телячьихъ или изъ одной бычачьей головы мочить въ водѣ часа два, снять пленочки, отварить въ соленой водѣ съ немного уксусомъ, остудить, протереть сквозь сито, положить ложку масла, вбить 6 желтковъ, положить немного англійскаго перца, соли, ложку масла, мушкатнаго орѣху, зеленаго укропу, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ печь или на паръ минутъ на 20, (см. пудинги на парѣ).

Выдать: Мозги изъ 2-хъ большихъ головъ телячьихъ, соли. Зеленаго укропу. 5—6 яицъ | 2 сухаря, 1½ ложки масла. Мушк. орѣху, англіск перцу.

Подавая, облить раковымъ соусомъ № 431, или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, или соусомъ съ ромомъ № 494.

900) **Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.** Мочить въ водѣ часа два мозги изъ 2 телячьихъ головъ, снять пленочку, отварить въ соленой водѣ съ небольшимъ количествомъ уксуса, выложить на дурхшлагъ, дать остыть, а потомъ протереть сквозь дурхшлагъ, прибавить 1½ ложки растопленнаго масла, немного соли, перца, мушкат. орѣшка, 5—6 желтковъ, хорошенько смѣшать, положить взбитые бѣлки отъ желтковъ, переложить въ вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, поставить въ горячую печь на ½ часа, (см. пудинги). Подавая, облить раковымъ соусомъ № 431, или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, или соусомъ съ ромомъ № 494.

901) **Горячій винигретъ изъ телячьихъ мозговъ.** Мозги изъ 2 телячьихъ головъ вымочить, очистить отъ перепонки, сварить въ соленомъ кипяткѣ съ немного уксусомъ, откинуть на рѣшето, дать остыть и разрѣзать потомъ на небольшіе кусочки. Между тѣмъ въ кастрюлѣ распустить 1½ ложки масла, прибавить, мѣшая, ½ ложки муки, развести 1—1½ стаканами сливокъ, прокипятить, положить немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, 12 искрошенныхъ и изжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, очищенныхъ шеекъ отъ 20 — 25 раковъ и штукъ 20 мягко сваренной и мелко изрѣзанной спаржи, прокипятить, положить мозги и немного мелко искрошеннаго укропа или петрушки, вскипять разъ и выложить на блюдо, огарнированное вѣнчикомъ изъ слоенаго тѣста № 303. Для этого вѣнчика достаточно взять половину пропорціи, назначенной въ № 303.

Слоеное тѣсто раскатать длинной лентой, чтобы ея хватило вокругъ блюда, тѣсто должно быть толщиною въ палецъ, вырѣзать красиво края, слѣпить концы, намазать яйцомъ, испечь въ печи на листѣ, обсыпанномъ слегка мукой, а затѣмъ осторожно переложить на блюдо и въ середину положить приготовленный винигретъ.

902) **Телячья печенка шпикованная, жареная цѣликомъ.** Мочить печенку два часа въ молокѣ, снять кожицу, нашпиковать ее шпикомъ, положить въ кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарѣзаннаго шпика, масла, кореньевъ, пряностей, накрыть крышкою, тушить до готовности, переворачивая на всѣ стороны, чтобы подрумянилась; когда будетъ почти готова, посолить, положить ложку можжевеловыхъ ягодъ, всыпать въ соусъ муки, влить 1½ стакана бульона, ½ стакана сметаны, тушить до готовности; соусъ процѣдить, облить на блюдѣ разрѣзанную печенку.

Выдать: 1 печенку телячью, ½ ф. шпика. ½ морк., ½ порея, ½ петрушки. ½ селлерея, ½ луковицы. 2—3 шт. лаврового листа. | 10—15 зеренъ англійскаго перца. 4—5 гвоздики, 1½ ложки масла. ½ стакана сметаны. ½ ложки муки.

Къ ней подается, или картофельное пюре, или морковный соусъ. Оставшуюся,

жареную печенку можно остудить, натереть на терке, подать къ чаю, какъ подается зеленый напр. сыръ, которымъ посыпаютъ булку съ масломъ.

903) **Сальникъ изъ печенки телячьей.** Мочить два часа. Обварить печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить 1 ложку масла, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 2 ложки сметаны, 4 желтка, соли, перцу простаго и англійскаго по 8 зеренъ, мушкатнаго орѣху, 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ 1/2 ложкѣ масла. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку, которая покрываетъ рубецъ и испечь въ печкѣ.

Выдать 1 печенку телячью, 1 луковицу.
6 зер. англійск. и 6 зеренъ простаго перца
1/2 франц. бѣлаго хлѣба
1 стаканъ молока. 2 ложки сметаны.
Мушкатнаго орѣху, 4 желтка.
1 1/2 ложки масла. Телячью сѣтку.

Подавая, облить крѣпкимъ соусомъ № 470.

904) **Телячья печенка, тушоная подъ соусомъ.** Взять 1 большую телячью печенку, вымыть въ водѣ, намочить на 4 часа въ молоко, перемыть въ водѣ, снять верхнюю кожицу, нарѣзать поперекъ ломтиками, въ палецъ толщиною, выбить слегка деревяннымъ пестикомъ, посыпать солью, немного толченымъ англійскимъ и простымъ перцомъ и толченою гвоздикою, осыпать со всѣхъ сторонъ мукою, поджарить на сковородкѣ въ маслѣ, но такъ, чтобы, проколовъ ихъ вилкою, показывалась кровь; тогда сложивъ въ кастрюлю, залить слѣдующ. соусомъ: 1/2 мелко изрубленной луковицы поджарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, поджарить, положить 1 стаканъ бульона, 1/2 стакана вина, 2—3 куска сахара, 1 1/2 лота сухаго бульона, ложку лимоннаго сока, вскипятить все это, мѣшая, процѣдить сквозь сито, облить въ кастрюлю сложенную печенку, поставить на легкій огонь, вскипятить раза два-три, подавать съ картофелемъ, огурцами, салатомъ изъ кислой и свѣжей шинкованной капусты.

Выдать: 1 телячью печенку
Молока, соли, 3 зерна англ.
3 зерна простаго перца.
1/2 луковицы, 1/2 стак. столоваго вина.
2—3 куска сахара, 1 1/2 лота сух. бульона.
1 ложку лимоннаго сока.
2 ложки масла

905) **Телячья печенка, жареная ломтиками.** См. № 846. Ее можно подать съ картофельнымъ пюре, съ морковнымъ соусомъ, а также можно огарнировать соусомъ изъ телячьяго ливера № 912.

906) **Пудингъ изъ телячьей печенки.** Телячью печенку отварить, натереть на терке. Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее въ 1 1/2 ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 желтками, положить 3/8 фунта бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ стаканѣ молока, съ 1/2 стакана корицки, соли, мушкатнаго орѣху, натертую печенку, 1 рюмку коньяка, растереть все это въ каменной чашкѣ, какъ можно лучше, положить 4 взбитые бѣлка, варить въ салфеткѣ 1 1/2 часа, см. прим. о пудингахъ.

Соусъ къ нему слѣдующій: ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 1 1/2 стаканами бульона, 1/2 стаканомъ вина, вскипятить, процѣдить, влить лимоннаго соку, положить немного сахару, ломтики лимона, 1/4 стакана изюма, вскипятить все это, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 телячьей печенки, 1 луков.
1/2 ф. масла, 4 яйца.
3/8 ф бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока намочить булку
1/2 стак корицки, соли
Мушкатнаго орѣху.
На соусъ:
1 лож. масла, 1 ложку муки.
1/2 стак вина, 1—2 куска сахара.
1/2 лимона или ложку капарцовъ, или соку изъ крыжовника.
1/2 стак изюма.

907) **Телячій рубецъ подъ соусомъ.** Очистить, какъ воловьи № 839, вымыть рубецъ въ холодной водѣ, обварить кипяткомъ, опять вымыть, вырѣзать комки, выжать, сварить въ соленой водѣ до мягкости. Разбить 2 желтка, положить немного соку лимоннаго, 2 ложки сметаны, немного лимонной цедры, $^1/_2$ ложки картофельной муки, выбить хорошенько, развести 2 стаканами кипящаго бульона, вскипятить, мѣшая, положить отдѣльно отвареннаго изюму или корники, смѣшать, облить мелко нарѣзанные рубцы.

Выдать: Телячій рубецъ, 2 желтка. | 1 ложку масла, 2 ложки сметаны.
$^1/_2$ ложки картофельной муки. | $^1/_2$ ст. изюма или корники, $^1/_4$ лимона.

Подается также съ обалянкою № 840.

908) **Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами.** Вычистить рубцы, сварить до мягкости въ соленой водѣ, разрѣзать на нѣсколько частей, положить на тарелку, накрыть дномъ другой тарелки, положить на нее прессъ, оставить такъ на 1 часъ; потомъ вынуть ихъ, обмакнуть въ яйцо, осыпать сухарями, поджарить въ маслѣ. Точно также поступить съ мозгами: отварить ихъ въ соленой водѣ, остудить, разрѣзать, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить съ уксусомъ, въ маслѣ, сложить и то и другое рядами на блюдо.

Выдать: Телячьи рубцы. | 2—3 яйца, 6—8 сухарей.
Мозги изъ одной головы. | $^1/_4$ ф. масла.

Облить соусомъ № 408 съ лимоннымъ сокомъ и виномъ.

909) **Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.** Небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, всыпать $^1/_2$ ложки муки, размѣшать, влить сметаны, 2 стакана бульона, вскипятить, процѣдить, положить зелен. укропу и петрушки, можно прибавить 2 ложки мелкихъ шампиньоновъ, ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ, всыпать въ этотъ соусъ маленькими кусочками нарѣзанную вареную телятину или говядину, вскипятить, сложить на блюдо, смѣшать съ рисомъ и сверху покрыть рисомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилась. Рисъ же сперва разварить въ бульонѣ, подливая его понемногу, чтобы рисъ былъ разсыпчатый.

Выдать: 2 ф. вареной телятины или говяд. | Укропу, соли, $^1/_2$ стак. риса.
1 луковицу. | " " "
1 ложку масла, 1 ложку муки. | 2 ложки шампиньоновъ.
$^1/_2$ ст. сметаны, зел. петрушки. | 3 ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ.

Или просто 1 стаканъ разваренаго въ бульонѣ риса смѣшать съ вареною, мелко нарѣзанною говядиною или телятиною, посолить, положить 1 или 2 ложки масла, вставить не надолго въ печь.

910) **Еще пилавъ изъ сырой телятины съ рисомъ,** см. баранина № 943.

911) **Пилавъ изъ сырой телятины съ рисомъ и черносливомъ,** см. баранина № 944.

912) **Соусъ изъ телячьяго ливера.** Цѣльный телячій ливеръ обмыть, мочить въ холодной водѣ часа два, опустить въ кипятокъ посоленой воды съ кореньями, луковицею, пучкомъ зелени, лавр. листомъ и перцомъ, сварить; снимая накипь. Обчистить, вынуть жилки, мелко изрубить.

Въ ложкѣ масла поджарить 1 луковицу, положить туда же ливеръ, влить $^1/_2$ стак. ливернаго бульона, положить, кто любитъ, зеленаго луку, потушить, посолить, всыпать съ $^1/_4$ ложечки перцу, 6 крутыхъ изрубленныхъ яицъ и подъ конецъ стаканъ сметаны, разъ только вскипятить, подавать.

Но этотъ ливеръ, на 6—8 человѣкъ, лучше раздѣлить на двѣ части. Изъ одной части приготовить вышепоименованный соусъ, беря всего половину, и по-

дать его съ ломтиками обжаренной воловьей или телячьей печенки, № 846 или № 905, а другую часть ливера употребить на другой день для начинки пирога № 1389 или пирожковъ № 331.

Изъ оставшагося бульона можно приготовить супъ для прислуги.

913) **Рагу изъ жареной телятины.** Поджарить, мѣшая въ кастрюлѣ, въ 1 столовой ложкѣ масла, 1 ложку муки, развести 1—1 1/2 стаканами бульона или кипяткомъ, прибавляя оставшійся отъ жаркого соусъ, положить 2—3 въ кусочки нарѣзанныхъ соленыхъ огурца или 2—3 кислыхъ яблока, также нарѣзанныхъ кусочками; вскипятить и опустить нарѣзанную въ кусочки оставшуюся телятину, посолить по вкусу, прокипятить раза два и подавать.

Выдать: 1 телячій ливеръ, 1 луковицу. 3/4 ф. основныхъ кореньевъ. Пучекъ зелени. 1—2 шт. лавр. лист., 2—4 з. перц. Ложку масла, 1/2 стак. бульона. 1 луковицу, зелен. луку. 1 стак. сметаны. 6 яицъ, соли, перцу.

914) **Сладкое мясо подъ соусомъ.** Помочивъ 2 фунта сладкаго мяса въ водѣ въ продолженіи двухъ часовъ, поварить его около 1/4 часа въ кипяткѣ, затѣмъ вынуть, опустить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ и нашпиковать кругомъ 1/4 фунта тонко нарѣзаннаго шпика. Между тѣмъ, въ кастрюлѣ распустить 1 1/2 ложки масла, прибавить 1 натертую луковицу, мѣшая, всыпать 1/2 ложки муки и, слегка поджаривъ, развести 1 стаканомъ бульона, прибавить 1/2 чашки тертаго сыра, немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, 1 стаканъ сливокъ и опустить туда сладкое мясо, закрыть и варить, пока оно не будетъ мягко; послѣ того выложить на блюдо и облить этимъ же соусомъ. Въ этотъ соусъ кладутъ также 1 горсть очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, очищенныя раковыя шейки и 1 ложку раковаго масла, см. № 1341.

915) **Сладкое мясо жареное.** Сладкаго мяса 2 1/2 или 3 фунта мочить въ водѣ съ часъ, затѣмъ опустить его въ кипятокъ, прокипятить съ 1/2 часа, послѣ того вынуть, опустить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ, нарѣзать ломтиками, обвалять въ яицѣ и сухаряхъ и изжарить въ 1 1/2—2 столовыхъ ложкахъ масла. Сладкое жареное мясо подаютъ съ зеленью.

916) **Сладкое мясо съ бешемелемъ.** Вымочить въ водѣ фунта 2—2 1/2 сладкаго мяса, обдать кипяткомъ, положить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ, нарѣзать ломтиками и положить на круглое блюдо съ крышкою, на 1 мелко изшинкованную луковицу, обсыпать немного солью и перцемъ, положить 2—3 лавровыхъ листа и выжать сокъ изъ 1 лимона, закрыть плотно тарелкою или крышкою отъ миски и дать полежать съ часъ или больше; вынуть мясо, обтереть до суха и обмакнуть хорошенько въ слѣдующій кляръ: 1 чайную ложечку несоленаго масла растереть до бѣла съ 1 яицемъ, немного посолить, прибавить мѣшая 1/2 стакана воды и столько муки, чтобъ тѣсто было нежидкое, а хорошо держалось около мяса, затѣмъ обжарить въ 1/4 фунта кипящаго масла, положить на рѣшето, на пропускную бумагу, чтобъ осушить отъ жира, разложить на блюдо, покрытое аккуратно сложенной салфеткой, и подавать съ зеленью.

917) **Солонина изъ телятины.** Взять телятину посоленую, см. № 4117, вымыть ее, сварить въ несоленой водѣ, подавать холодною къ завтраку или горячею съ зеленымъ, сушенымъ горошкомъ, съ разварнымъ картофелемъ, съ зеленою фасолью и проч.

918) **Телятина копченая,** см. № 4111. Подавать къ завтраку холодною.

919) **Форшмакъ изъ телятины и селедки.** Изрубить 1 1/2 фунта жареной оставшейся отъ жаркого телятины, положить 1 вымоченную, очищенную и

мелко изрубленную, шотландскую селедку, 2 полныя ложки истолченыхъ сухарей, 4 шт. вареная и протертаго картофеля; все это изрубить, какъ можно мельче, положить простого и англійскаго перца по 3 или по 5 зеренъ, чуть-чуть мушкатнаго орѣху, 1 небольшую печеную, мелко изрубленную луковицу, $^1/_2$ стакана сметаны или сливокъ, 2 яйца, 1 ложку масла, смѣшать все вмѣстѣ, положить въ сотейникъ, намазанный масломъ и осыпанный сухарями, вставить въ печь на $^1/_2$ часа; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: $1^1/_2$ ф. жар. телят. 1 шотл. селедку. | Прост. и англ. перц. по 3 или 5 зеренъ.
1 луков., 2 полн. ложк. сухарей. | 2 яйца, $^1/_2$ стак. сметаны.
4 шт. картофеля. | 3 сухаря, ложку масла.

Въ этотъ форшмакъ можно положить вмѣсто $^1/_2$ стакана 1 стаканъ сметаны, въ такомъ случаѣ подавать въ жестяномъ, никеллированномъ или серебряномъ сотейникѣ.

920) **Тартины съ телячьями мозгами.** Мозги изъ одной телячьей головы мочить въ холодной водѣ, снять пленочку, опустить въ соленый кипятокъ съ уксусомъ и 1 луковицею, сварить, вынуть, остудить, нарѣзать ломтиками, положить на ломтики бѣлаго хлѣба, намазанныхъ съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, смазать сверху слѣд. соусомъ: $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки поджарить слегка, развести $^1/_2$ стаканомъ бульона, положить 2—3 мелко изрубленные шампиньона, вскипятить; сверху эти тартины посыпать рубленнымъ зеленымъ лукомъ-сѣянцомъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: Мозги изъ одной гол. телячьей. | $1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки.
Уксусу, соли, 1 луковицу. | 2—3 шампиньона.
$1^1/_4$ франц. бѣлаго хлѣба. | Зеленаго луку.

921) **Тартины изъ почекъ.** Изжарить въ маслѣ телячьи почки, нарѣзать ломтиками; французскій бѣлый хлѣбъ нарѣзать также ломтиками, намазать съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, на каждый ломтикъ положить почки, скропить масломъ, въ которомъ жарились почки, посыпать тертымъ пармезаномъ, опять скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянились, переложить на тарелку, облить свекшимъ соусомъ.

922) **Тартины изъ телятины съ пармезаномъ.** Французскій бѣлый хлѣбъ нарѣзать ломтиками, смазать съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, положить, на каждый кусокъ, ломтикъ оставшейся жареной телятины, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянились.

Выдать: 1—$1^1/_4$ франц. бѣлаго хлѣба. | $1^1/_2$ ложки масла.
2 ложки тертаго пармезана. | Оставшуюся жареную телятину.

В) БАРАНИНА.

Примѣчаніе. Части баранины слѣдующія:

1) Задняя четверть или бараній окорокъ, называемый французами Gigot de mouton. Ее употребляютъ цѣликомъ на жаркое или вырѣзываютъ одну мякоть, изъ которой и приготовляютъ жаркое, шашлыкъ, родъ бифстекса и т. п.

2) Почечная часть, называемая филе или сѣдло, (selle de mouton), которая употребляется на жаркое, родъ бифстекса, на шашлыкъ.

3) Грудинка, которая подается и вареною и жареною.

4) Котлетная часть, называемая бараній бокъ, который иногда фаршируютъ, и изъ котораго приготовляютъ отбивныя котлеты.

5) Передняя четверть, которую иногда жарятъ, но большею частью, вмѣстѣ съ лопаткою, употребляютъ на супъ, рагу, рубленные котлеты и пр.

6) Ливеръ и печенка, изъ которыхъ приготовляется сальникъ.

7) Голова и ноги, изъ которыхъ дѣлаютъ студень.

8) Баранья сѣтка употребляется на сальникъ.

Употреблять баранину въ кушанья не слѣдуетъ ранѣе 2-хъ мѣсячнаго возраста, хотя и шести-недѣльный, откормленный баранекъ также вполнѣ прекрасное уже, нѣжное мясо.

На сколько телятина должна быть бѣла, настолько баранина должна быть ярко-краснаго цвѣта, жиръ -бѣлый, нѣжный, твердый, довольно прозрачный. Слишкомъ темный и слишкомъ блѣдный цвѣтъ означаетъ худшій сортъ.

Если мясо жирно и жиръ липокъ, то это служитъ доказательствомъ старости. Жира въ баранинѣ болѣе, чѣмъ въ говядинѣ. Она менѣе питательна чѣмъ говядина, но удобоваримѣе, ее можно ѣсть почти сырою, не опасаясь заразиться чахоточными бацилами, такъ какъ эта болѣзнь у бараn почти что не встрѣчается.

Баранина позднею осенью не употребляется.

Въ кушанья изъ баранины кладутъ: чеснокъ, шафранъ, сушеный барбарисъ, гвоздику, мушкатный орѣхъ, перецъ и зелень лука, укропа и петрушки.

Чтобы отбить ея специфическій привкусъ, ее мочатъ въ водѣ, за нѣсколько часовъ до употребленія, или погружаютъ въ сыворотку, или маринуютъ, поливая остывшимъ уксусомъ со спеціями № 3575, или заливаютъ прованскимъ масломъ въ самой тѣсной посудѣ, прибавляя луку, чесноку и пучокъ зелени селлерея, петрушки и порея. Прованскаго масла, на мягкій кусокъ въ 3—4 ф., понадобится 1½—2 стакана, 1 луковицу и одинъ зубокъ чесноку, причемъ баранину надо, какъ можно чаще, переворачивать.

Передъ употребленіемъ обмыть, натереть солью, по ½ чайной ложки на фунтъ. Жарятъ на вертелѣ или на противнѣ въ духовой печи, подливъ немного воды. Ставить всегда въ горячую печь, чтобы кругомъ обжарилась, затѣмъ уже уменьшить жаръ и поливать собственнымъ ея сокомъ, каждые 10—15 минутъ. Когда будетъ готова, поливъ въ послѣдній разъ, посыпать сухарями. Черезъ 10 минутъ вынуть изъ печи, дать ей 10 минутъ остынуть и тогда нарѣзать поперекъ волоконъ.

Кусокъ въ 5 фунтовъ начать жарить за 1½ часа до отпуска.

Большой окорокъ жарятъ на противнѣ, на березовыхъ лучинахъ, причемъ поливая сокомъ, надо мѣстами прокалывать вилкою, чтобы прожарился.

Когда изъ жаркого пойдетъ паръ, значитъ готово.

Баранина вкусна и холодная, поэтому можно жарить ее въ большемъ объемѣ, чѣмъ требуется на 6 человѣкъ, на одинъ разъ.

923) **Баранина—жаркое обыкновенное.** Бараній окорокъ, т. е. заднюю четверть, не раньше, какъ на третій день, послѣ убоя, намочить на нѣсколько часовъ въ холодную воду или сыворотку, какъ сказано въ примѣчаніи, потомъ вымыть, натереть солью, беря ее по 1 чайной ложечкѣ безъ верха, на каждый фунтъ баранины, положить на противень, жирною стороною вверхъ: за полтора часа до отпуска, подливъ на противень 2 - 3 ложки воды, поставить въ горячую духовую печь, чтобы кругомъ обжарилась. Если баранина не жирна, положить сверхъ баранины кучками ложку масла.

Когда обжарится, уменьшить жаръ, начать поливать баранину каждыя 10 минутъ, стекшимъ съ нея сокомъ, подливая въ него каждый разъ по ложкѣ воды и прокалывая мясо вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Послѣ послѣдней поливки, осыпать мелко истолченными, но не просѣянными сухарями, еще продержать минутъ 10 въ печи. Переложить на блюдо, нарѣзать острымъ ножомъ. Подливку слить, пропѣдить, влить ½ стак. воды, вскипятить, дать устояться, снять сверху лишній жиръ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая жаркое, подлить немного этого соуса на блюдо, а остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: Заднюю четверть баранины въ 4—5 фун. (ложку масла).

Къ этому жаркому подается:

а. Картофельное пюре № 627.

б. Бѣлая фасоль или бобы № 504.

в. Жареная картофель, очистивъ которую, нажарить вмѣстѣ съ бараниной.

г. Салатъ: свѣжіе огурцы, соленые, салатъ изъ кислой капусты, маринованная свекла, маринованныя вишни, маринованныя грибки и т. п.

Но можно то же жаркое, обрумянивъ въ горячей духовой печи въ продол-

жепіи 30—40 минутъ, переложить со всѣмъ соусомъ, съ прибавленіемъ лука-шарлотъ въ чугунный, эмалированный котелокъ, въ которомъ тушить подъ крышкою до готовности, подливая понемногу ложки двѣ воды. Тушить три четверти часа, облить $^1/_2$ стаканомъ сметаны, потушить минутъ пять, подавать.

924) **Холодная баранина.** Если изжарена будетъ болѣе вѣская часть задней четверти и отъ обѣда останется, то на другой день эту баранину можно подать къ завтраку холодною и къ ней соусъ горчичный № 476.

925) **Баранина съ рисомъ запеченая.** Оставшуюся баранину можно нарѣзать небольшими ломтиками, кости разрубить, налить небольшимъ количествомъ воды, прибавивъ кореньевъ, $^1/_2$ лавр. листа, 2—3 зерна перца, сварить, процѣдить. Сварить $^1/_2$ стак. риса, разъ вскипятить, откинуть, перелить холодною водою, переложить въ кастрюльку, налить процѣженнымъ бульономъ съ $^1/_2$ ложкою масла, сварить, смѣшать съ ломтиками баранины, переложить въ сотейникъ, запечь. Подать отдѣльно подливку изъ того же процѣженнаго бульона, положивъ въ него нѣсколько ломтиковъ лимона, безъ зеренъ.

926) **Рагу изъ оставшейся жареной баранины.** Обрѣзать оставшееся мясо, нарѣзать небольшими квадратиками, кости мелко изрубить, варить часа 2—3 съ кореньями, 1 шт. лавр. листа и 5—10 зер. перца, съ пучкомъ зелени, процѣдить. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, обжарить въ немъ 2—3 нашинкованныя луковицы, прибавить $^1/_2$ стак. истолченнаго, кислосладкаго хлѣба или $^1/_2$ ложки муки, немного соли (кусочекъ чесноку), 2—3 стакана бульона, ложку простаго или шампиньоннаго уксуса, или сока изъ $^1/_2$ лимона, или яблочной сои № 3720, прокипятить, положить кусочками нарѣзанное жаркое, довести до самаго горячаго состоянія, подавать.

927) **Баранина—жаркое съ гречневою кашею и лукомъ шарлотъ.** Приготовить жаркое-баранину, какъ только что сказано, № 923, нашпиговавъ ее только предварительно одною частичкою чеснока.

Сварить отдѣльно крутую гречневую кашу № 378.

Огарнировать ею сложенное на блюдо жаркое, облить кашу подливкою изъ баранины, снявъ съ нея лишній жиръ.

Лукъ же шарлотъ, который, очистивъ отъ кожицы, изжарить вмѣстѣ съ бараниной, или положить на блюдо, если его въ большомъ количествѣ, или вмѣстѣ съ подливкою подать въ отдѣльномъ соусникѣ.

Выдать: Отъ $4^1/_2$ ф. баранины. | 1 ф. или $2^1/_8$ стак. гречневыхъ крупъ
Ложку масла, чеснокъ. | $^1/_4$—$^1/_2$ ф. лука шарлотъ.

928) **Баранина на подобіе серны, маринованная.** Взять заднюю четверть баранины, подержать въ погребѣ 3—4 дня, срѣзать жиръ и кожицу; вскипятить $^3/_4$ стак. уксуса съ $^3/_4$ стак. пива, съ перцемъ, лавровымъ листомъ, положить 5—6 ложекъ можжевеловыхъ истолченыхъ ягодъ, горячимъ залить баранину, держать такъ 5 дней, каждый день переворачивая мясо, потомъ перемыть его въ чистой водѣ, нашиковать $^1/_2$ ф. копченаго шпика, жарить на противнѣ, поливая 2 ложками масла. Когда будетъ почти готова, облить сметаною; когда сметана сдѣлается желтоватаго цвѣта, переложить баранину на блюдо, разрѣзать, облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: Заднюю четверть баранины. | 10 штукъ лаврового листа.
Уксусу, $^1/_2$ ложки англ. перцу. | $^1/_2$ ф. копченаго шпика.
5—6 лож. можжевелов. ягодъ. | 2 ложки масла, $^1/_2$ стак. сметаны.

929) **Баранина по итальянски, съ рисомъ и капустою.** Очистить и вымыть заднюю четверть баранины, нашпиковать въ нѣсколькихъ мѣстахъ

чеснокомъ, а именно: раздѣлить чеснокъ на нѣсколько частицъ; въ мягкихъ частяхъ баранины сдѣлать ножомъ отверстіе, положить въ каждое по частичкѣ. Положить баранину на противень, облить ее прованскимъ масломъ, подливъ на противень ложки 2 воды. За 1 1/2 часа до отпуска, поставить въ духовую горячую печь. Когда обжарится, перевернуть, облить стекшимъ сокомъ и каждыя 10 минутъ обливать, пока не изжарится.

Между тѣмъ, взять кочанъ бѣлой капусты, вынуть кочерыжку. 1 фунтъ листьевъ опустить въ соленый кипятокъ, дать разъ вскипѣть, выжать, мелко изрубить, переложить въ кастрюльку, положить полную ложку масла или мелко изрубленнаго шпика, пучекъ зеленаго лука, петрушки и укропа, поджарить, мѣшая, на плитѣ, на легкомъ огнѣ. Когда на половину будетъ готова, взять 1/2 стак. риса, перемыть его, опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть, переложить къ капустѣ, налить бульономъ, чтобы только покрыло, вскипятить на плитѣ, плотно накрыть и поставить въ духовую, горячую печь, на часъ приблизительно. Подавая, выложить на блюдо, посыпать тертымъ пармезаномъ, сверху положить баранину.

930) **Баранина жаркое съ мелкими луковицами или лукомъ-шарлотъ.** Вымытый и выбитый кусокъ филе или мякоти отъ задней четверти баранины натереть солью, тушить до половины готовности въ кастрюлѣ съ кореньями и пряностями, наливъ уксусомъ пополамъ съ водою. Вынуть, обсыпать тертою булкою или мукою. Распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить въ него мясо и жарить такъ до мягкости, подливая бульону, въ которомъ варилась сначала баранина. Огарнировать лукомъ-шарлотомъ, который, очистивъ отъ верхней кожицы, тушить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ бараниной.

Выдать 3 ф. мякоти баранины, 1 морковь.
1/2 петрушки, 1/2 селлерея.
1 луков., 2—3 шт. лавр. листа.
15—20 зер. англ. перца, уксусу.
Соли, 1/2 франц. булки, или 1 ложк. муки.
1—2 ложки масла, 2 стак. лука-шарлотъ.

931) **Бараній филе съ разными подливками.** Снять верхнюю пленку съ филе или съ мякоти задней четверти, посолить, нашпиговать тонкимъ шпикомъ, полить прованскимъ масломъ, обложить ломтиками лука и зеленою петрушкою, лавр. листомъ и англ. перцемъ, прикрыть, оставить на 12 часовъ. За два часа до отпуска, вынуть, сложить на маленькій противень, облить масломъ, поставить въ горячую печь.

Когда обжарится, уменьшить жаръ, подлить бульону; каждыя 10—15 минутъ поливать стекающимъ сокомъ, пока филе не будетъ готовъ. Переложить на блюдо, нарѣзать, огарнировать какимъ нибудь пюре. Съ соуса снять жиръ, прибавить воды или бульона, вскипятить, подать отдѣльно въ соусникѣ.

Къ такому филе можно подать и слѣдующія подливки:
Соусъ изъ анчоусовъ № 411.
Крѣпкій соусъ № 470.
Соусъ изъ икры № 429.
» изъ красной смородины № 428.
» изъ вишень № 427.
» луковый съ тѣстомъ № 418.
» изъ луковицъ № 420.
» горчичный съ мадерою № 476.
» изъ соленыхъ огурцовъ № 404.
» на сметанѣ № 409.
» обыкновенный № 399.
» изъ эссенціи № 392—396.

932) **Шашлыкъ.** Нарѣзать 2—3 ф. баранины ломтями отъ котлетной части, отъ филе или отъ мякоти задней четверти, вмѣстѣ съ жиромъ; уложить плотно въ каменную чашку, пересыпать солью, перцемъ, шинкованнымъ лукомъ,

(частичками чеснока) и зеленою петрушкою, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ пополамъ съ водою и со спеціями, оставить на 4 часа. Затѣмъ эти куски баранины осушить въ салфеткѣ, нанизать на вертель; передъ самымъ отпускомъ обжарить передъ огнемъ, подставивъ мѣдное блюдо и какъ можно чаще поливая жаркое сокомъ, который будетъ стекать. Подавать съ разсыпчатымъ рисомъ.

Этотъ шашлыкъ можно разнообразить слѣд. образомъ: нанизывать на вертель поочередно, ломоть баранины, ломоть бараньяго жира, ломтикъ очищенныхъ и посоленыхъ баклажановъ или свѣжихъ очищенныхъ, вдоль разрѣзанныхъ огурцовъ, или ломтикъ ветчины и т. д.

933) **Баранина подъ соусомъ съ картофелемъ и сморчками.** Отъ задней четверти отрубить ножку и почечную часть, чтобы уложить легче въ кастрюлю, налить водой, чтобы было покрыто, дать закипѣть, снять пѣну, положить 2 пополамъ разрѣзанныя луковицы, 1 петрушку, 1 селлерейку, немного соли и перцу, дать вариться, пока почка не сдѣлается мягкою, потомъ можно прибавить $^1/_2$ тарелки очищеннаго картофеля, столько же очищенныхъ сморчковъ, приправить $^1/_2$ ложкою масла съ 1 ложкою муки и, разведя понемногу бульономъ, прокипятить и подавать.

934) **Баранина по-турецки.** Обложивъ дно и бока кастрюльки пластинками свинаго сала, но не копченаго, положить внизъ, нарѣзаннаго ломтиками, луку средней величины, головки 3, потомъ положить 3 фунта баранины, отъ мякоти задней четверти, двѣ морковки, 2 петрушки, 2 селлерея, чайную ложку тмина, 5 лавровыхъ листиковъ, 20 зеренъ перца, 2 гвоздики и имбиря, величиною въ наперстокъ, посолить, залить пивнымъ уксусомъ, пополамъ съ водою, такъ, чтобы покрыло баранину, накрыть кастрюльку, варить, пока не будетъ готово; тогда вынуть мясо, разрѣзать на куски, а бульонъ процѣдить сквозь сито, снять жиръ, положить въ него ложку муки, поджаренной въ ложкѣ масла, 2 стакана изрѣзанныхъ длинными кусочками соленыхъ огурцовъ, все вмѣстѣ вскипятить, чтобы огурцы проварились; подавая, облить этимъ соусомъ разрѣзанную баранину.

Выдать: 3 фунта мягкой баранины.
$^1/_2$ фунта свѣжаго свинаго сала.
3 луковицы, 2 моркови.
2 петрушки, 2 селлерея.
Чайную ложку тмина.
5 штукъ лаврового листа.
20 зеренъ перца, 2 гвоздики.
Кусокъ имбиря.
$^1/_2$ бутылки пивнаго уксуса.
Ложку муки, ложку масла, 6 огурцовъ.

935) **Новороссійское жаркое изъ баранины.** Взять баранью котлетную часть, отдѣлить каждое ребро съ мясомъ, а длинную кость отрубить; приготовить овощи, какъ сказано выше, въ жардиньерѣ № 694, класть ихъ въ горшокъ, перемѣшивая съ ребрами, и непремѣнно посолить, замазать горшокъ тѣстомъ, поставить въ печь, пусть упрѣетъ. Подать отдѣльно масло распущенное, но если бараньи ребра жирны, то масло будетъ лишнее.

Выдать: 6—9 бараньихъ реберъ.
2 стакана ржаной муки.
(Сливочнаго масла 2—3 ложки и на жардиньеръ № 694).

936) **Бараньи котлеты, отбивныя, въ клярѣ и огарнированныя пюре изъ лука.** 1 стаканъ муки и $1^1/_2$ ложки масла подрумянить, развести 1 бутылкою цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько. Очистить 10 луковицъ, нарѣзать ломтиками, влить 2 стакана бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить въ приготовленный бешемель, прокипятить, прибавить соли. Котлеты приготовить слѣдующимъ образомъ: взять баранью котлетную часть, нарѣзать котлеты, оставить при каждой косточку, выбить хорошенько, обрѣзать жилки. $^1/_4$ ф. масла распустить на сковородѣ, обжарить въ немъ котлеты съ обѣихъ сторонъ, посоливъ ихъ, сложить на блюдо, остудить. Между тѣмъ приготовить кляръ № 298—300. 1 фунтъ русскаго масла или фритюра разогрѣть въ кастрюлѣ до

самаго горячаго состоянія такъ, чтобы пошелъ паръ, обмакнуть каждую котлетку въ кляръ и жарить въ маслѣ по 3 или 4 штуки; когда подрумянятся, сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину положить пюре изъ лука, облить соусомъ слѣдующимъ: $^1/_8$ фун. сухого бульона распустить въ $^1/_2$ стаканѣ воды, вскипятить, облить котлеты.

Выдать: 6—8 шт. бараньихъ котлетъ, $^1/_4$ ф. масла.
1 ф. русскаго масла или фритюра. $^1/_8$ ф. сухого бульона.

На пюре изъ лука:
10 луковицъ, 1 стак. муки.
1 бутылку молока, $^1/_4$ ф. масла.

На кляръ № 298—300.

937) Котлеты бараньи, рубленныя, съ картофельнымъ пюре. Взять баранью лопатку, вырѣзать мясо, выбить обухомъ деревяннаго молотка, чтобы можно было выбрать жилы, изрубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ стаканѣ бульона или воды, посолить, посыпать перцемъ, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты и такъ оставить на 1 часъ. Потомъ обвалять ихъ въ яйцѣ, посыпать сухарями, поджарить въ растопленномъ маслѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ, т. е. масломъ, въ которомъ жарились котлеты, разведя его бульономъ. Подать къ нимъ картофельное пюре № 627.

Выдать: 2 ф. мякоти баранины, 2 желтка. $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба

Перцу, соли, 1 яйцо, 5—6 сухарей. 2 ложки масла.

938) Котлеты бараньи съ печенымъ лукомъ. 10—12 луковицъ испечь въ печи. Когда будутъ мягки, очистить ихъ, положить на середину блюда, огарнировать котлетами, облить масломъ, въ которомъ онѣ жарились.

939) Котлеты бараньи въ слоеномъ тѣстѣ подаются какъ телячьи котлеты № 871.

940) Котлеты бараньи отбивныя или рубленныя облить крѣпкимъ соусомъ изъ эссенціи, см. № 392.

941) Отбивныя бараньи котлеты. Взять котлетную часть, нарѣзать котлеты, беря по два ребра на каждую котлетку, изъ которыхъ одно выбросить, а другое укоротить, обчистить ихъ, вынувъ по возможности жилки, обрѣзать ихъ, выбить слегка деревяннымъ пестикомъ или отбить слегка желѣзною сѣчкою, обравнять, посолить, беря, на каждый фунтъ мяса, соли по $^1/_2$ ложечки безъ верха. Обвалять въ мелко истолченыхъ сухаряхъ. Распустить на сковородѣ или на мѣдномъ, вылуженномъ противнѣ русскаго масла; когда закипитъ, положить котлетки; когда одна сторона слегка подрумянится, перевернуть на другую. Когда и эта вторая сторона поджарится вполнѣ, снять съ большого огня, дожарить на маломъ, всего минутъ 15. Если, придавивъ котлетку ножомъ, не будетъ показываться изъ нея кровяной сокъ, знакъ, что готова, переложитъ на блюдо, поставленное надъ плитою; въ соусъ подлить ложки 2 3 вскипяченой воды, вскипятить, процѣживая, поддить немного этого соуса подъ красиво уложенныя на блюдо котлеты.

Къ нимъ подается картофельное пюре № 627, или луковое № 645, или луковый соусъ № 642.

942) Отбивныя бараньи котлеты, жареныя въ клярѣ. Поступивъ съ котлетами и изжаривъ ихъ, какъ сказ. въ № 941, сложить ихъ на блюдо, поставить въ холодное мѣсто.

За 15 минутъ до отпуска обмакнуть каждую котлетку въ кляръ № 298—300, поджарить въ фритюрѣ, № 297, выбрать дурхшлаговою ложкою на салфетку или пропускную толстую бумагу, осушить, сложить на блюдо въ кружокъ. Въ середину положить, вѣтками, обыкновенную зеленую петрушку № 296.

943) **Пилавъ турецкій изъ баранины съ рисомъ.** Взять 3—4 ф. грудинки, котлетной части или отъ мягкой, жирной задней части баранины. Нарѣзать первую кусками, вторую котлетами, а третью ломтями. Распустить въ кастрюлѣ 1/4 ф. масла или бараньяго почечнаго жира. Когда закипитъ, положить одну нашинкованную луковицу или лукъ-шарлотъ, и баранину, только что натертую солью и перцемъ. Облить стаканомъ бульона, поджарить подъ крышкою до половины готовности, часто ее переворачивая.

Взять рисъ, перемыть его, обдать кипяткомъ, дать постоять минуть 10, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою, пересыпать къ баранинѣ, прибавить жиденькаго бульона, чтобы покрылъ весь рисъ, положить 1/2 листочка лавр. листа и 5 зеренъ англ. и 5 з. простого перца, накрыть крышкою, поставить тушить въ духовую печь, пока рисъ не сдѣлается совершенно мягкимъ и разсыпчатымъ, посолить, подать.

Выдать 3—4 ф. баранины, 1 луковицу, или 1/4 ф. лука-шарлотъ. | 1/2 стак. королевскаго риса. Бульону, перецъ, лавр. листъ.

944) **Пилавъ турецкій съ рисомъ, черносливомъ и пр.** Пилавъ № 943, можно разнообразить слѣд. обр. Когда рисъ положится въ баранину, взять 1 стак. франц. чернослива, 1/2 стак. перебраннаго кишмиша, обдать ихъ кипяткомъ (можно иногда прибавить и со стаканъ шепталы), накрыть крышкою, пусть постоятъ такъ на столѣ, съ полчаса, слить воду, вынуть косточки, всыпать затѣмъ въ баранину съ рисомъ, въ который можно положить еще съ 1/4 ф. масла, размѣшать осторожно, можно прибавить иногда ломтики лимона, безъ зеренъ, поставить въ духовую печь.

Выдать: 3—4 ф. баранины, 1 луковицу, или 1/4 ф. лука-шарлотъ. 1 1/2 стак. королевскаго риса. 1/4 ф. масла и бульона | 1 стаканъ чернослива, 1/4 лимона. 1/2 стакана изюма (1 стак. шепталы) (Кто люб. пожирнѣе, приб. 1/8 ф. масла).

Такой же пилавъ приготовляется изъ телятины и изъ курины.

945) **Пилавъ съ рисомъ и томатомъ.** Пилавъ № 943 можно разнообразить еще слѣд. обр. Когда будетъ почти готовъ, положить въ него ложки 2—3 пюре томата, которое сперва прожарить съ масломъ. Размѣшать съ рисомъ осторожно, чтобы не мять его, поставить на нѣсколько минутъ въ духовую печь.

946 **Еще пилавъ турецкій изъ баранины.** Кусокъ жирной баранины, лучше всего отъ грудинки, сварить въ водѣ съ кореньями и кускомъ сухого бульона. Обложить блюдо рантомъ изъ тѣста, испечь. Сварить на этомъ, бараньемъ же бульонѣ, разсыпчатый рисъ, прибавить, кто хочетъ, чернослива. Когда остынетъ, можно вбить 2—3 желтка, положить 1/2 ложки масла, мушкатнаго орѣху, посолить, размѣшать. Часть риса сложить на блюдо, на него положить ребрами грудинку и рисъ и на самый верхъ рисъ, посыпать сухарями и вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: Грудинку или 2 1/2 фун. баранины. 1 морковь, 1/2 петр., 1/2 селлер. 2 лукови., 10—12 зер. англ. перца. 1—2 шт. лаврового листа. | 1 1/2—2 лота сухого бульона. 1 1/2 стак. риса (2—3 желтка). 1 1/2 ложки масла, мушкатнаго орѣху. Соли, 3—4 сухаря.

947) **Баранья грудинка съ рѣпою.** 3 фунта грудинки налить водою, вскипятить, снять до чиста накипь, посолить, положить кореньевъ и рѣпу, нарѣзанную четыреугольными, маленькими кусочками, сварить до мягкости. Когда будетъ

готово, положить 1/2 ложки масла съ 1/2 ложкой муки, вскипятить раза два, положить зеленой петрушки и укропу, выложить на блюдо, обложить грудинкою, посыпать, кто любитъ, толченымъ перцемъ.

Выдать: 3 ф. бараньей грудинки.
5—6 шт. рѣпы, 1 пор., 1 петруш.
1 луковицу, 1/2 ложки масла,
1/2 ложки муки.
Зеленой петрушки и укропу.
Соли, 5—6 зер. простого перца.

948) **Рагу изъ бараньей грудинки.** Обмыть, разрѣзать сырую грудинку на нѣсколько частей, осыпать ихъ солью, перцемъ и мукою. 1 луковицу нашинковать, слегка поджарить въ маслѣ, тотчасъ положить грудинку, облить стаканомъ бульона, накрыть крышкой, потушить, чаще помѣшивая со дна лопаточкой. Когда грудинка слегка подрумянится, влить бульона, чтобы ее покрыло, положить свѣжей сметаны, облапжиренные, т. е. разъ вскипяченные, нарѣзанные морковь, рѣпу и букетъ зелени. Варить на медленномъ огнѣ до готовности.

За 1/4 часа положить картофель, сваренный въ посоленой водѣ.

Переложить все на глубокое блюдо, посыпать сверху зеленою петрушкою и укропомъ.

Выдать: 2—3 ф. грудинки, 1/2 стак. муки.
Перцу, соли, 1 луковицу.
Букетъ зеленой петрушки.
Селлерея и порея. 1 стаканъ сметаны.
3/4 ф. рѣпы, еще неочищенной.
3/4 ф. еще неочищенной моркови.

Можно обложить на блюдѣ гренками изъ польской булки, нарѣзанной тонкими полуломтиками, смазанными съ одной стороны масломъ и подсушенными въ духовой печи.

949) **Баранья грудинка подъ соусомъ изъ сметаны.** 3 — 4 фун. грудинки перемыть, разрѣзать на части, налить холодною водою, вскипятить, снять накипь, перемыть, опустить въ процѣженный бульонъ, сварить съ перцемъ, лавр. листомъ, луковицею, кореньями и зеленью.

1 ложку масла смѣшать съ 1/2 стаканомъ муки, развести 1 1/2 стаканами процѣженнаго бульона, хорошенько прокипятить, влить 1—1 1/2 стак. сметаны, положить 15—20 шт. маринов. крыжовника, опустить туда же грудинку, разъ вскипятить, подавать на глубокомъ, небольшомъ блюдѣ.

Выдать: 3—4 ф. грудинки.
1 луковицу, 1 морковь.
1/4 петр., 1/4 пор., 1/4 селлерея.
Букетъ зелени.
5—10 зер. анга. перца.
1—2 шт. лавр. листа.
1—1 1/2 ст. сметаны.
1 ложку масла.
1/2 стак. муки.
15—20 шт. крыжовника.

950) **Жареная баранья грудинка.** Взять цѣльную половину бараньей грудинки, вымыть ее, натереть солью. Положить на противень, смазать ложкою масла, поставить, за 1 1/2 часа до отпуска, въ горячую печь. Когда подрумянится, убавить жару, поливать каждыя 10 минутъ стекшимъ сокомъ.

Эту грудинку можно сперва нафаршировать готовою, крутою, гречневою кашею.

951) **Вареная грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина.** Сварить грудинку до мягкости съ солью и кореньями. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, безпрестанно мѣшая; когда поджарится, всыпать 1 ложку тмина, ложку сахара, развести бульономъ, въ которомъ варилась грудинка; влить ложки 2 уксуса, вскипятить; когда соусъ погустѣетъ, облить имъ сложенное на блюдо мясо.

Выдать: 1 грудинку, 1 морк., 1/2 петр.
1/2 селлерея, 1/2 порея.
2 луковицы, соли.
На соусъ.
1 ложку масла, 1 ложку муки.
1 ложку тмина, 1 ложку сах., уксусъ.

952) **Вареная грудинка баранья съ соусомъ изъ крыжовника и сметаны.** Изъ грудинки можно сварить супъ № 26, грудинку же вынуть и подать отдѣльно подъ соусомъ со сметаною и крыжовникомъ № 949, положивъ въ этотъ соусомъ немного разварнаго картофеля.

953) **Вареная баранина подъ соусомъ съ виномъ.** Кусокъ баранины отъ передней четверти разрѣзать на части, вскипятить раза два, перемыть въ холодной водѣ, налить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ, сварить до мягкости, положить соли, 3 луковицы, лавроваго листу и англійскаго перцу. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести бульономъ, влить немного лимоннаго соку, положить баранину, вскипятить, наконецъ прибавить столоваго вина, 2—3 куска сахара; передъ отпускомъ вбить 2—3 желтка, подогрѣть, облить на блюдѣ баранину

Выдать: 3 ф. баранины, 2 луков., соли. 2—3 шт. лаврового листа. 10—15 шт. англ. перца. | 1 ложку масла, 1 ложку муки. $^1/_4$ лимона, $^1/_2$—1 ст. столоваго вина 2—3 куска сахара, 2—3 желтка.

954) **Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей.** Ливеръ и печенку отварить въ водѣ съ кореньями, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, положить 2—3 яйца, тертой булки, соли, англійскаго и простаго перцу, 1 стаканъ изрубленнаго бараньяго жира, $^1/_2$ ложки масла, поджареннаго съ луковицею. Кастрюлю обложить бараньей сѣткой, которая покрываетъ рубецъ, положить приготовленную массу, вставить на 1 часъ не въ слишкомъ горячую печь. Подавая, выложить на блюдо, въ видѣ пудинга.

Баранье сало можно сперва растопить и влить около $^3/_4$ стакана, а вмѣсто масла съ лукомъ, всыпать $^1/_2$ стакана корицки.

Выдать: Ливеръ и печенку. 1 морковь. $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея 1 луковицу. 10—15 зеренъ англ. перца. | $^1/_2$ фр. бѣл. хлѣба, 2 яйца, соли. 1 стак. изруб. бараньяго жира. ($^1/_2$ ложки масла и луковицу). Или $^1/_2$ стак. корицки, сѣтку баранью.

Г) ПОРОСЕНОКЪ.

Примѣчаніе. а) Жирнаго поросенка зарѣзать, опустить въ холодную воду, потомъ тотчасъ въ кипятокъ, минуты на двѣ, потомъ ощипать всю шерсть, отскоблить ножомъ осторожно, чтобы со щетиной не слѣзла кожа, натереть мукою, опалить надъ спиртовой лампочкой или надъ зажженною бумагою, въ трубку свернутою. Сдѣлать продольный разрѣзъ отъ шеи, выпотрошить, вымыть, какъ снаружи, такъ и внутри, разрѣзать на части.

б) Если поросенокъ будетъ фаршироваться, то надо выдѣлить всѣ кости, за исключеніемъ головы и лапокъ, но осторожно, чтобъ не прорѣзать мяса и кожи, иначе фаршъ, при варкѣ, можетъ вывалиться.

Фаршировать надо вдоль поросенка равномѣрно, чтобы одинаково всюду проварить. Нафаршировавъ, зашить, обернувъ въ салфетку, перевязать нитками, придавъ поросенку правильную его форму. Его опускаютъ для варки въ холодную воду вмѣстѣ съ вынутыми костями.

в) Чтобы не отбивать нѣжнаго вкуса, не кладутъ ни кореньевъ, ни пряностей, ни уксуса, не натираютъ и солью, такъ какъ отъ нея краснѣетъ.

г) Поросенка, при варкѣ не кипятятъ, а накрывъ кастрюлю крышкою, надо поставить сперва на сильный огонь, но какъ только начнетъ закипать, тотчасъ отставить кастрюльку на край плиты и варить, не давая кипѣть, въ продолженіи $1^1/_2$—2 часовъ.

д) Вынуть тогда поросенка, снять нитки и салфетку, вынуть нитки, которыми былъ зашитъ разрѣзъ, разрѣзать на порціи, сложить на блюдо, придавъ натуральную форму поросенка, облить соусомъ, приготовленнымъ на бульонѣ, въ которомъ варился поросенокъ.

е) Если поросенокъ не фаршированный, и будучи разрѣзанъ на порціи, долженъ быть поданъ въ какомъ-нибудь соусѣ, то, сваривъ его, отставить кастрюлю на край плиты, тогда посолить и не вынимать поросенка, пока не остынетъ. Передъ отпускомъ опустить его въ приготовленный соусъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія или даже разъ вскипятить, тотчасъ подавать.

ж) Чтобы узнать, готовъ ли поросенокъ, надо пробовать иглой: если она проходитъ свободно,—значитъ готовъ.

з) *Жарится слѣд. образомъ:* заготовить поросенка, какъ сказ. выше, обмыть, если будетъ фаршированный, то зашить разрѣзъ голландскими нитками; подогнувъ лапки, положить на противень, на березовыя лучинки, крестъ на крестъ положенныя, натереть всего поросенка прованскимъ масломъ, отъ котораго кожица лучше зарумянится и будетъ хрустѣть, полить сверху растопленнымъ, столовымъ масломъ, поставить въ горячую печь. Когда зарумянится, уменьшить жаръ и начать поливать поросенка, каждые 10 минутъ, стекшимъ сокомъ. Жарить приблизительно часъ.

и) Когда изжарится, прорѣзать ножомъ спинку до кости, отъ чего кожица останется сухонькою. Снять на доску, дать постоять минуть 15, тогда разрѣзать на части, сложить на блюдо въ цѣломъ видѣ, подлить немного соку изъ подъ поросенка, разведеннаго бульономъ.

к) Если поросенокъ крупный, а семья небольшая, то можно его раздѣлить на нѣсколько кушаньевъ. Изъ головки, лапокъ и нѣсколькихъ кусковъ самого поросенка сдѣлать заливное. Половину остальнаго туловища, вдоль разрѣзаннаго, раздѣлить на 2 части: одну подать вареною подъ какимъ нибудь соусомъ, а другую половину изжарить.

955) Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ. Заготовить поросенка, какъ сказано въ примѣчаніи, выпотрошить, разрѣзать его вдоль, вымыть хорошенько со всѣхъ сторонъ, разрѣзать на порціи, опустить въ холодную воду, безъ кореньевъ, соли и специй, почти вскипятить на большомъ огнѣ, доваривать на маломъ, см. прим. Когда будетъ готовъ, тотчасъ посолить, отставить, остудить, не вынимая изъ бульона.

Между тѣмъ приготовить бѣлый соусъ изъ $^3/_4$ стак. муки, $1^1/_2$ ложки масла и 3 стакановъ бульона отъ поросенка, прокипятить, посолить, процѣдить, влить стаканъ или болѣе самой свѣжей сметаны, опустить порціи поросенка, разъ вскипятить, подавать.

Выдать: 3—4 ф. поросенка.
На соусъ:
$1^1/_2$ ложки масла.
$^3/_4$ стак. муки.
1- $1^1/_2$ стак. сметаны.

Этотъ соусъ можно разнообразить, положивъ въ него шт. 20 мариноваинаго крыковника, или 2 ложки капарцовъ, или шт. 12 разварнаго картофеля, или рюмку вина и 1—2 куска сахара.

956) Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаною. Сварить, какъ сказ. въ № 955 и въ прим. Облить соусомъ изъ хрѣна со сметаной № 474.

957) Поросенокъ вареный подъ кисло-сладкимъ соусомъ. Сварить, какъ сказ. № 955 и прим. Облить соусомъ № 415.

958) Поросенокъ съ соусомъ изъ шампиньоновъ. Сварить, какъ сказ. въ № 955. Облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.

959) Вареный фаршированный поросенокъ. Заготовить поросенка, см. прим., вымыть его, разрѣзать, за исключеніемъ головки и ножекъ, вынуть всѣ кости осторожно, чтобы не прорѣзать кожицы. Нафаршировать, зашить, завязать въ салфетку, перевязать, опустить въ холодную воду, въ продолговатую кастрюльку, положить туда же всѣ вынутыя кости, варить часа два, какъ сказ. въ прим.

Нафаршировать же слѣд образ.: $^3/_4$ ф. телятины мелко изрубить, положить мякишъ 5 коп. французск. булки, намоченной въ стаканѣ молока или сливокъ, 2 яйца, соли, почечнаго телячьяго жира ($^1/_2$ луковицы, въ $^1/_2$ ложкѣ масла поджаренной), англ. перцу, все это истолочь въ ступкѣ или провести сквозь котлетную

машинку; 1/4 ф. вареной ветчины или языка нарѣзать тоненькими ломтиками. Изжарить затѣмъ омлетъ одинъ изъ 2 желтковъ, другой изъ 2 бѣлковъ съ 1/2 ложкою масла, однимъ зерномъ англ. перца и зеленою петрушкою.

Положить рядъ фарша, рядъ ветчины, рядъ омлета, опять рядъ фарша и такъ до конца, зашить хорошенько, завернуть въ салфетку и т. д., см. прим.; когда будетъ доварриваться, посолить. Подавая облить соусомъ изъ шампиньоновъ, приготовленномъ на бульонѣ изъ поросенка, см. № 435.

Выдать: Поросенка.
3/4 ф. телятины.
1/8 ф. почечнаго жира
5-ти коп. франц. булку.
1 стак. молока или сливокъ.
(Мушк. орѣху).
(1/2 луковицы, и 1/2 ложки масла).
1/4 ф. ветчины или языка.
2 яйца, 1/2 ложки масла
1 з. англ. перца, зеленой петрушки.
На соусъ № 435.

И это кушанье можно приготовить изъ половины туловища поросенка, разрѣзаннаго не вдоль, а поперекъ. Его можно подать и холоднымъ.

960) **Жареный поросенокъ.** Заготовить и изжарить, какъ сказ. въ прим. Подать къ нему какой нибудь маринованный салатъ.

Выдать: Поросенка.
1—1 1/2 ложки провансkаго масла.
1—2 ложки коровьяго масла, смотря по величинѣ и жиру поросенка.

961) **Поросенокъ жареный, фаршированный гречневою кашею.** Заготовить поросенка, нафаршировать и изжарить, какъ сказ. въ прим. Гречневую же кашу надо приготовить заранѣе слѣд. обр.: 1 ф. ядрицы просѣять, подрумянить на глубокой сковородѣ съ 1/2 ложкою масла, постоянно мѣшая, обдать кипяткомъ, черезъ 10 минутъ снять шумовкой всплывшія зерна, слить воду; переложить крупу въ небольшой горшокъ, чтобы наполнить его до половины, положить еще 1/2 ложки масла, налить крутымъ кипяткомъ, чтобы покрыло крупу пальца на три, посолить ложечкою соли, размѣшать, поставить въ луховую печь. Когда корочка зарумянится, перевернуть.

Выдать: 3—4 ф поросенка.
1 1/2 ложки провансkаго масла.
1—2 ложки столоваго масла.
1 ф. гречн. крупъ.
1 ложку масла.
Ложку соли.

Подавая, подлить сокъ, разведенный бульономъ.

962) **Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою.** Очистить и изжарить, какъ сказ. въ прим. Фаршъ же слѣд.: Взять половину телячьей печенки съ примѣсью печенки и ливера поросенка, снять съ нихъ пленки, намочить въ холодную воду, нѣсколько разъ ее перемѣняя. Нарѣзать ихъ кусочками.

1/2 ф. самаго свѣжаго шпика, мелко нарѣзаннаго, положить на сковороду, всыпать 1/2 мелко нашинкованной и промытой луковицы, поджарить на большомъ огнѣ, мѣшая. Когда шпикъ начнетъ распускаться, всыпать печенку, поджарить и ее до половины готовности, выбрать печенку, остудить отдѣльно отъ шпика. Остывшую печенку истолочь въ ступкѣ, прибавляя и самый шпикъ, протереть сквозь сито, выбить на льду лопаточкой, чтобы побѣлѣло, положить 4 желтка, соли, перцу, мадеры, прибавить 4 взбитые бѣлка.

Все размѣшать, нафаршировать, зашить, изжарить.

Выдать: 3—4 ф. поросенка.
1—1 1/2 ложки пров. масла.
1—2 ложки столового масла.
1/2 тел. печенки.
1/2 ф. шпика.
4 яйца.
1—2 рюмки мадеры
1/2 луковицы, соли, перцу.

Этотъ поросенокъ подается иногда холоднымъ въ пасху.

963) **Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою или ливеромъ поросенка.** Отварить, изрубить печенку и ливеръ отъ поросенка, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить ложку масла, 3 желтка, коринку, перебранную и кипяткомъ обваренную, гвоздики, перцу, немного сахару, прибавить $^1/_2$ французск. булки, намоченной въ водѣ или бульонѣ, размѣшать, истолочь все вмѣстѣ, нафаршировать поросенка. Имѣя большаго, 6—8 фунтоваго поросенка, можно отрѣзать головку, лапки и проч., вѣсомъ 3 фун., употребить ихъ на супъ, а середину нафаршировать, какъ сказ. выше, и изжарить.

Выдать: 1 поросенка въ 3—4 фунта.
1—2л. масла, чтобы изжарить его.
На фаршъ.
Печенку и ливеръ.
2 яйца, $^1/_8$ фунта масла.
$^1/_2$ стакана корицки.
10 шт. гвоздики, перцу англ. и простаго, по 10 зеренъ.
Сахару 2—3 куска, соли.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.

Этотъ поросенокъ подается иногда холоднымъ, въ особенности въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья. Чтобы изжарить и нафаршировать цѣльнаго, большаго поросенка, надо взять фаршу двойную пропорцію и для того прибавить кусокъ телячьей печенки.

964) **Поросенокъ жареный, фаршированный лапшею.** Очистить, нафаршировать и изжарить, какъ сказ. въ прим. Фаршъ же слѣд.: приготовить тѣсто, какъ на лапшу. Вскипятить соленую воду, опустить лапшу, варить, мѣшая, минутъ 10; откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Когда стечетъ, переложить въ каменную чашку, положить въ лапшу вскипяченный и затѣмъ слегка поджаренный и легко изрубленный ливеръ, т. е. легкое и сердце поросенка. Печенку же, тщательно очищенную отъ желчи, нарѣзать ломтиками, поджарить въ томъ же маслѣ. Все смѣшать, посолить, всыпать англ. перцу, положить ложку масла, размѣшать, нафаршировать, зашить, изжарить.

Выдать: 3—4 ф. поросенка.
1—$1^1/_2$ ложки прованскаго масла.
1—2 ложки столоваго масла.
На лапшу.
$1^1/_2$ стак. муки, воды.
1 желтокъ, $^1/_2$ ложечки соли.
На фаршъ.
Ложку масла. 2—3 зер. анг. перца.
Печенку и ливеръ поросенка.
$^1/_2$ ложки масла.

Изъ поросенка приготовляются еще: заливное рулетъ и маіонезъ, см. Отд. XII.

Д) СВИНИНА.

Примѣчаніе. Свинина удобоварима, но по питательности хуже говядины. Въ ней болѣе клейкости и жира. Хорошая свинина должна быть не слишкомъ жирна, свѣтлорозоваго, нѣжнаго цвѣта, облитая бѣлымъ жиромъ. Лучшее мясо считается отъ семи-восьми мѣсячной свиньи, а лучшее сало отъ пятнадцати мѣсячнаго.

Разборъ свинины и всѣ запасы, изъ нея приготовляемые, помѣщены во II части, отъ № 4114 до № 4153, здѣсь же привожу одни кушанья.

Всѣ кушанья изъ свинины должны быть хорошо прожарены и хорошо проварены, такъ какъ въ свининѣ бываетъ родъ бацилъ, называемыхъ трихинъ и финнъ. Для уничтоженія первыхъ необходимо 65 градусовъ жара, а для уничтоженія финнъ—50°.

При варкѣ и при жаренье свинины необходимо прокалывать ее глубоко, въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чѣмъ чаще, тѣмъ лучше, чтобы эти 65 гр. жара проникли до самой середины окорока, потому что, въ такомъ только случаѣ, можно считать эту свинину вполнѣ безвредною и быть гарантированными отъ вышеупомянутыхъ бацилъ.

Покупая копченый окорокъ, надо воткнуть подъ кость ножъ или шпиговку, если вынутый затѣмъ ножъ чистъ и имѣетъ пріятный запахъ копченымъ и ничего къ нему не пристанетъ, знакъ—что окорокъ свѣжій.

Вареная, свѣжая ветчина подается преимущественно въ борщѣ и въ кислыхъ щахъ.

Свѣжая свинина.

965) **Буженина, т. е. окорокъ отъ молодой свиньи,** который жарится, какъ каждое жаркое, на противнѣ, на двухъ, крестъ на крестъ сложенныхъ лучинкахъ. Ставя въ жаркую духовую печь, буженину надо смазать масломъ, осыпать спеціями и мелкимъ лукомъ-шарлотъ, снизу подлить ложки 2—3 воды, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Когда поджарится со всѣхъ сторонъ, уменьшить жаръ и начать поливать стекшимъ сокомъ каждыя 10—15 минуть, прокалывая свинину вилкою. Жарится $1^1/_2$—2 часа, смотря по величинѣ; нѣкоторые поливаютъ ее уксусомъ-экстрагономъ или, дожаривъ свинину и снявъ съ соуса жиръ, обливаютъ ее мадерой, или кладутъ въ соусъ 2—3 мелко нарѣзанныя яблока, чтобы вмѣстѣ съ нимъ прожарились и были протерты съ соусомъ. Соусъ, иначе подливку, надо подавать очень горячимъ. Годится съ разварнымъ картофелемъ и цѣльнымъ лукомъ, который жарится одновременно въ соку.

Выдать: 3—4 фунта свинины.
6—12 луковъ. или лукъ шарлотъ.
5—10 з. анг. и 5—10 з. простаго перца.
2—3 шт. лавр. листа (2 яблока).
(Уксусъ-эстрагонъ или мадеры).

966) **Настоящая буженина, въ сѣнной трухѣ съ пивомъ.** Вымыть кусокъ свинины отъ задняго окорока, завязать въ салфетку, опустить въ кастрюлю съ холодною водою и двумя большими горстями свѣжей, душистой, сѣнной трухи, вскипятить разъ-другой, затѣмъ вынуть свинину изъ салфетки, положить ее въ кастрюлю, всыпать 5—10 зер. англ. и 5—10 зер. простаго перца, 2—3 штуки лавроваго листа, всѣхъ кореньевъ по штукѣ, налить бутылкою чернаго пива, накрыть крышкою, тушить до готовности. Подавая, облить тѣмъ же соусомъ, съ котораго снять жиръ и который можно подправить мукою.

Выдать: 3—4 фун. свинины.
Бутылку чернаго пива
Всѣхъ кореньевъ по 1 штукѣ.
5—10 з. англ. и 5—10 з. прост. перца.

Подавать:
1) Съ соусомъ изъ каштановъ № 565, 566.
2) Съ тушеною капустою, по литовски № 553.
3) Съ разварнымъ картофелемъ № 601.

967) **Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива.** Небольшой кусокъ отъ свѣжаго окорока выбить, снять кожу, вымочить въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, влить $^1/_2$ или стаканъ вина, $^1/_2$ стакана уксуса, $1^1/2$ стак. воды, всыпать немного соли, лавроваго листу, англійскаго перцу, можжевеловыхъ ягодъ, тушить подъ крышкою на плитѣ, часто переворачивая мясо; $^1/_2$ ф. чернослива разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ поджаренною въ маслѣ тертою булкою, положить немного сахару, корицы, развести соусомъ изъ подъ жаркого, вскипятить, облить, разрѣзанное на блюдѣ, мясо.

Выдать: 3 ф. свинины. $^1/_2$—1 ст. сотерна.
$^1/_2$ ст. уксуса, 8—10 шт. лавр. листа.
$^1/_2$ горсти перца. 1 горсть можжевеловыхъ ягодъ.
$1^1/_4$ стак. чернослива или $^1/_2$—1 стак. вишневаго сока.
$^1/_4$ фран. бѣл. хлѣба.
$^1/_2$ ложк. масла, 4—5 кусковъ сахара.
$^1/_2$ чайной ложечки корицы.

Вмѣсто чернослива можно употребить вишневый сокъ.

968) **Жаркое свинина шпикованная.** Свѣжій окорокъ выбить хорошенько, вымочить въ водѣ, снять кожу, нашпиковать шпикомъ, посолить. Взять противень, на дно посыпать изрѣзаннаго луку, немного петрушки, лавроваго листу, англійскаго перцу и гвоздики, положить на все это свинину, подлить ложки 2 воды, полить масломъ, жарить, поливая ея собственнымъ сокомъ. Кусокъ сухаго бульона распустить въ $^1/_2$ стаканѣ воды, снять съ соуса изъ-подъ жаркаго жиръ, смѣшать съ рас-

пшеничнымъ сухимъ бульономъ; прибавить капарцовъ, или лука-шарлотъ, поджаренаго въ жирѣ, собранномъ съ соуса, или маринованныхъ боровиковъ, или рыжиковъ, вскипятить, облить сложенное на блюдо жаркое. Въ соусъ этотъ можно также прибавить ложки 2 вина или сои.

Выдать: 3 фунта свинины
1/8—1/4 ф. шпика, 2 луковицы.
1/2 петрушки, 5—6 шт. лавр. листа
1/2 горсти англійск. перца, соли.
10 шт. гвоздики, 1 ложку масла.

На соусъ:
2 1/2 лота сухаго бульона.
2—3 ложки капарцовъ, или 1 ст. лука-шарлотъ, или ложки 4 маринованныхъ боровиковъ (2 ложки вина или сои).

969) **Жаркое свинина маринованная.** Взять кусокъ свѣжей, несоленой свинины, снять кожу, замариновать на 2 или 3 сутокъ слѣдующимъ образомъ: облить мясо 1 стаканомъ уксуса съ 1/2 стак. прованскаго масла, стаканомъ мадеры, осыпать лавровымъ листомъ, 1 луковицею, положить эстрагону, немного соли. Когда свинина замаринуется, вынуть и жарить ее на вертелѣ, передъ большимъ огнемъ, поливая тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ мокла; изжарить до половины готовности, потомъ переложить на сотейникъ, облить тѣмъ же уксусомъ, накрыть бумагою и жарить въ печи. Или вынувъ изъ уксуса, изжарить на противнѣ, полливъ немного сперва того же уксуса, а потомъ поливая стекшимъ сокомъ. За часъ передъ отпускомъ посыпать тертымъ чернымъ хлѣбомъ, 1/2 ложкою мелко изрубленной лимонной цедры и жарить, не поливая уже болѣе соусомъ. Подавать съ разварнымъ картофелемъ.

Выдать: 3 ф. свинины, 1 стак. уксуса, 1/2 ст. мадеры, 1/2 стак. прованскаго масла.
Перцу, лавроваго листу, 1 луковицу. Цедры лимонной, эстрагону, хлѣба.

Подавая, облить крѣпкимъ соусомъ № 470, прибавивъ въ него соусъ, въ которомъ жарилась свинина, снявъ съ него жиръ.

Или облить соусомъ изъ вишенъ № 427, или соусомъ изъ красной смородины № 428.

970) **Вареная свѣжая свинина.** Она подается преимущественно въ борщѣ и въ кислыхъ щахъ, въ которыхъ она и варится. Ее надо сполоснуть, опустить въ посоленый кипятокъ, съ перцемъ, лавр. листомъ, лукомъ и кореньями. Сварить до готовности, т. е. когда можно будетъ легко проколоть ее вилкою, что надо дѣлать какъ можно чаще, прокалывая до самой глубины. Варится часа 3.

971) **Свѣжая свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками.** Вымыть свиную грудинку, перерубить косточки, сдѣлать ножомъ большое отверстіе между костями и мясомъ и нафаршировать слѣдующимъ образомъ: нашинковать маленькій кочанъ свѣжей капусты, посолить, выжать, или взять кислой капусты, обдать кипяткомъ, выжать, смѣшать съ 5 кислыми яблоками, мелко нарѣзанными, съ ложкою масла, нафаршировать грудинку, зашить, посыпать мелко нарѣзанною луковицею, подлить ложки 3 воды и жарить въ печи.

Выдать: Грудинку, маленькій кочанъ свѣжей или 2 ст. кислой капусты.
5 кислыхъ яблокъ, 1 ложку масла. 1 луковицу.

972) **Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень.** Грудинку разрубить на нѣсколько частей, сварить въ соленой водѣ. Когда остынетъ, осыпать хорошенько тертымъ хлѣбомъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ печкѣ на противнѣ, вымазанномъ 1 ложкою масла. 2 ложки вишневаго, яблочнаго пюре или пюре изъ сливъ съ медомъ или съ сахаромъ развести 2 стаканами бульона или воды, прибавить, если надо, сахару, 1/2 чайной ложечки корицы, 5 шт. толченой гвоздики, лимонной цедры, мадеры или портвейна, вскипятить, облить грудинку.

Выдать: Грудинку, хлѣба, 1 ложку масла, 2 ложки вишн., яблочн. пюре или пюре изъ вишень. | ½ чайн. ложки корицы, 5 шт. гвоздики. Цедры съ ¼ лимона (2—3 куска сахара) 3 ложки мадеры или портвейна.

973) Свиныя и воловьи почки. Свиныя почки, но гораздо лучше воловьи, приготовляются во Франціи слѣдующимъ образомъ: опустить въ кипятокъ, вскипятить нѣсколько разъ, снять накипь, вынуть, остудить; нарѣзать тонкими ломтиками. Въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, развести ¾ стак. бульона и ¾ стак. мадеры или хереса, положить испеченую растертую луковицу. Почки посолить, посыпать слегка мукою и перцомъ, опустить въ соусъ, накрыть и тушить на легкомъ огнѣ съ часъ времени.

Или вскипятить ихъ въ соусѣ изъ эссенціи № 392.

974) Котлеты изъ свинины. Взять свинину—котлетную часть, раздѣлить по косточкамъ, обравнять мясо въ ровную котлетку, косточки нѣсколько отрубить, выбить: посолить, посыпать перцемъ, обвалять въ сухаряхъ, положить на раскаленную съ масломъ сковороду или вылуженный, мѣдный противень, поставить на плиту, на большой огонь, чтобы сразу обжарились, перевернуть на другую сторону, поджарить на меньшемъ огнѣ, всего минутъ 15—20. Когда, при нажимѣ ножомъ, перестанетъ выходить кровяной сокъ, знакъ—что готово, тотчасъ подавать. Котлеты, какъ и каждое жаркое, надо жарить такъ чтобы, по ихъ готовности, тотчасъ подавать, иначе высохнуть и потеряютъ свою свѣжесть, сочность, а слѣдовательно и вкусъ.

Выдать: 4—5 ф. отъ котлетной части, Соль, перецъ, ½ стак. сухарей | 2 ложки масла.

Подавать съ слѣдующимъ соусомъ.

1) 1 ложку муки поджарить въ ½ ложкѣ масла, развести 1½ стаканами бульона, вскипятить въ немъ ½ стакана тертаго хрѣна.

2) Или вмѣсто хрѣна употребить 2 ложки корнишоновъ, точно также вскипяченныхъ съ соусомъ.

3) Или облить крѣпкимъ соусомъ № 370 съ виномъ.

4) Или облить соусомъ съ лукомъ шарлотъ № 419.

5) Подать съ зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 511 и съ картофельнымъ пюре № 627.

6) Облить котлеты вишневымъ сиропомъ, но только тѣ котлеты, которыя намазаны однимъ яйцомъ безъ лука и посыпаны сухарями.

Или др. манер. Ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ ½ ложкѣ масла, когда остынетъ, вбить 3 яйца, размѣшать, намазать тѣмъ котлеты, осыпать ихъ 5—6 сухарями, положить на сковороду или противень, намазанный 1½ ложками масла, вставить въ печь, поджарить, поливая масломъ.

975) Верещака. Свѣжую, свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ, подложивъ свѣжаго шпика. Переложить въ другую кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго разсола, чтобы вкусъ былъ кисловатый, положить 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простаго перца, 1 мелко изрубленную, печеную луковицу, вскипятить хорошенько, наконецъ всыпать ложки 4 тертаго хлѣба, но чтобы соусъ не слишкомъ былъ густъ,—размѣшать, вскипятить.

Выдать: Свиную грудинку, 1 луковицу. ¼ фунта свѣжаго шпика. | Простаго и англ. перцу, по 5 зеренъ. Хлѣба ржанаго, свекольнаго разсола.

976) Сосиски свѣжія. Купить готовыя, свѣжія сосиски, шт. 12—15. Опустить ихъ въ крутой кипятокъ, разъ вскипятить, тотчасъ переложить въ никеллированный сотейникъ, перелить туда же и воду, накрыть крышкой, подать. Отдѣльно подать картофельное пюре или тушеную капусту № 548. Взявъ на тарелку этого соуса, брать маленькою дурхшлаковою ложкою и сосиски, такъ какъ они вкусны только тогда, когда сочны.

977) **Свѣжая малороссійская колбаса.** 2 ф. свѣжей колбасы, изъ свинины приготовленной, кладутъ на сковороду, покрываютъ двумя ложками масла, ставятъ въ духовую печь на одинъ часъ, поливая, каждыя 10 минутъ, истекшимъ жиромъ. Чтобы масло не пригорѣло, подливать понемногу ложки двѣ пива. Ее также варятъ цѣлый часъ отъ минуты закипанія, покрывъ ее водою, чтобы едва покрыло. Въ отваръ этотъ можно положить луковицу, 1 лавр. листъ и по 5 зер. перца. Такая колбаса, разрѣзанная ломтиками, подается съ картофельнымъ пюре, подъ кислосладкимъ соусомъ № 415.

978) **Изъ свѣжей свинины** приготовляютъ еще: студень, головизну, зильцъ, колбасы и сосиски, см. II часть, отъ № 4137 до № 4158.

Е) Ветчина.

Примѣчаніе. Если ветчина жестка, то надо наканунѣ того дня, какъ готовить ее, обвернуть хорошенько въ полотенце или салфетку и зарыть въ черную тяжелую землю, часовъ на 12. Если же она солона, то нужно за сутки вымачивать ее въ холодной водѣ, чаще перемѣняя воду, а когда начнутъ варить, то кипятить въ разныхъ водахъ, кладя, всякій разъ въ воду, корку чернаго, рѣшетнаго хлѣба. Этимъ способомъ уничтожается соль и дурной запахъ во всякомъ мясѣ, равно какъ и въ рыбѣ.

979) **Вареная свѣжепросольная ветчина.** Кусокъ свѣжепросольной ветчины вымыть хорошенько, если давно уже посолена, то мочить въ водѣ нѣсколько часовъ, потомъ сварить до мягкости, прокалывая вилкою. Передъ отпускомъ, снять верхнюю кожу, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо. Подавать холодною или горячею; въ послѣднемъ случаѣ огарнировать разварнымъ картофелемъ или какимъ нибудь соусомъ изъ зелени или кореньевъ, или подать къ ней горчицу, или хрѣнъ съ уксусомъ.

980) **Вареный копченый окорокъ.** Окорокомъ, вообще, называется задняя или передняя часть копченой свинины. Намочить на ночь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до чиста пшеничными отрубями, еще разъ ополоснуть въ холодной водѣ. Отрубить ногу приблизительно на 3 вершка, такъ какъ она можетъ пригодиться для борща. Завязать въ салфетку, налить холодною водою, варить сначала на большомъ, а потомъ, подъ крышкою, на маломъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не переварилась, что можно узнать по косточкѣ, находящейся съ противуположной стороны ноги: если, во время варки, она сама отдѣлится, значитъ, что окорокъ переваренъ; если же, вынувъ окорокъ и положивъ его на доску, эту косточку легко вывернуть, значитъ довольно варить. Тогда опустить окорокъ обратно въ воду и, отставивъ кастрюлю, дать окороку остынуть въ ея бульонѣ, потому что въ такомъ только случаѣ, окорокъ можетъ быть соченъ и вкусенъ.

Окорокъ вѣсомъ въ 14 ф. варится 5 часовъ, если его опустить въ холодную воду. Если же опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два и затѣмъ доваривать на медленномъ огнѣ, подъ крышкой, то варится 4 часа. Послѣдній способъ лучше и будетъ вкуснѣе, если, при варкѣ окорока, класть 3—4 луковицы, на части разрѣзанныя, 4 лавр. листа, 15—20 англ. и простого перца. Когда окорокъ остынетъ въ водѣ, вынуть его на доску, кожей въ верхъ, вывернуть вышепоименованную косточку, тутъ же надрѣзать и отогнуть кожу, срѣзать весь разварившійся край, шириною въ вершокъ, и тогда уже нарѣзать хорошія, ровныя куски, сверху внизъ, сложить на блюдо.

Подать къ ней горчицу, хрѣнъ съ уксусомъ, татарскій соусъ № 461 или сборную горчичную подливку № 476.

981) **Печеный копченый окорокъ.** Большой копченый окорокъ, т. е.

заднюю четверть вепря, намочить на ночь, въ холодной водѣ, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до чиста пшеничными отрубями, сполоснуть въ чистой, холодной водѣ, вытереть до-суха. Испечь вмѣстѣ со ржанымъ хлѣбомъ, т. е. облѣпить его со всѣхъ сторонъ тѣстомъ, приготовленнымъ на хлѣбъ, посадить въ печь и вынуть изъ печи также вмѣстѣ съ хлѣбами, но не снимать тѣста, пока оно не остынетъ. Тогда очистить окорокъ ножомъ, подрѣзать верхнюю кожицу, отворотить ее на половину, нашпиковать красиво гвоздикою, полосками или клѣточками, посыпать 1 чайною ложечкою мелкаго сахара и чайною ложечкою мелкой корицы, вставить въ печь на нѣсколько минутъ, чтобы сахаръ распустился и слегка подрумянился. Такъ приготовленный окорокъ подается на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.

Когда черезъ нѣсколько дней мясо все будетъ срѣзано, тогда кожу и оставшіяся кости изрубить на нѣсколько частей и класть понемногу и того и другого для вкуса въ борщъ, во щи изъ щавеля, изъ крапивы, изъ шпината и проч.

982) **Печеный копченый окорокъ иначе.** Прежде чѣмъ запечь ветчину въ ржаномъ тѣстѣ, нѣкоторые снимаютъ съ нея кожу, прорѣзываютъ ножомъ насквозь ветчину, въ мѣстахъ четырехъ, насыпаютъ на жиръ сплошной рядъ мелкаго сахара, въ палецъ толщиною, покрываютъ опять сдернутою кожею, прикрѣпляютъ ее деревянными шпильками, обмазываютъ тѣстомъ и запекаютъ. Такъ приготовленная ветчина, говорятъ, получаетъ очень нѣжный вкусъ.

983) **Голова стараго вепря,** подаваемая холодною въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья. Самую красивую копченую голову стараго вепря очистить, сварить, какъ копченый окорокъ № 980.

Положивъ на блюдо, убрать уши и морду, красиво выстриженною, бѣлою бумагою и зеленью.

Ж) Дикій поросенокъ, серна, оленина, лань.

984) **Жаркое—дикій поросенокъ.** Взять 3—4 ф. этого мяса, замариновать, т. е. сутокъ на 2 или 3 опустить въ уксусъ со спеціями, приготовленный слѣдующимъ образомъ: 4—5 ст. уксуса, 6—7 шт. лавроваго листа, 30 шт. англійскаго перца, 30 шт. можжевеловыхъ ягодъ, 3 луковицы, вскипятить, остудить.

Дно кастрюли обложить тоненькими ломтиками шпика, положить мясо, осыпать кореньями и спеціями, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ; когда подрумянится, влить $^1/_2$ стакана бульона, тушить, опять подлить $^1/_2$ стакана бульона и наконецъ $^1/_2$ стакана столоваго вина, тушить до мягкости.

Когда жаркое будетъ готово, нарѣзать его ломтиками, сложить на блюдо, облить соусомъ слѣдующимъ: $1^1/_2$ стакана процѣженнаго, отъ жаркого, соуса смѣшать съ $^1/_2$ стакановъ вишневаго сока. За $^1/_2$ часа передъ отпускомъ, обсыпать жаркое ложкою тертаго хлѣба, смѣшаннаго съ ложкою тертаго сыра-пармезана, 1 чайною ложечкою сахара, $^1/_2$ чайною ложечкою корицы, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 3—4 ф. дикаго поросенка.
$^1/_4$ ф. шпика. $^1/_2$ ф. моркови.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея.
4—5 шт. лавроваго листа.
15—20 зер. англ. перца.
$^1/_2$ стакана столоваго вина.
$^1/_2$ ст. вишневаго сока, хлѣба.
1 ложку тертаго сыра-пармезана.
Кусокъ 2—4 сахара. корицы.
4—5 стакановъ уксуса.
6—7 шт. лавроваго листа.
30 зеренъ англійскаго перца.
30 шт. можжевеловыхъ ягодъ.
2 луковицы.

Или изжаритъ это жаркое какъ обыкновенно, облить его соусомъ изъ красной смородины или вишень № 427, 428, или подать салатъ изъ черной смородины.

985) **Голова дикаго вепря.** Цѣлую голову дикаго вепря намочить, на нѣсколько часовъ, въ холодной водѣ, потомъ облить кипяткомъ, очистить, вынуть языкъ, завязать голову въ салфетку, варить въ водѣ съ бутылкою уксуса, солью, пряностями, луковицею и чеснокомъ. Когда уварится до мягкости, подать съ хрѣномъ или съ какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ. Въ Пасху голова вепря подается холодною, варится вышесказаннымъ образомъ, только надо остудить, убрать майонезомъ, зеленою петрушкою, ломтиками лимона.

Выдать: Голову вепря. 1 бут. уксуса. Соли, горсть лаврового листа. Горсть англійскаго перца. 5—7 луковицъ, 2—3 головки чесноку. Хрѣнъ или сладкій соусъ.

986) **Жаркое серна или оленина.** Взять котлетную часть или отъ задней четверти, выбить хорошенько, вымыть, очистить, натереть хорошенько солью, толченымъ англійскимъ перцемъ, гвоздикою, можжевеловыми ягодами, осыпать лавровымъ листомъ и, кто любитъ, размариномъ (листьями), залить кипящимъ уксусомъ, поставить такъ на цѣлую недѣлю въ холодное мѣсто, каждый день переворачивая мясо. Вынувъ, нашпиковать шпикомъ и изжарить на противнѣ, обложивъ мясо ломтиками шпика и смазавъ масломъ.

Когда подрумянится въ жаркой печи, начать поливать, каждыя 10 минутъ, стекшимъ сокомъ. Дожаривать, уменьшивъ жаръ печи. Когда будетъ готово, полить сокомъ въ послѣдній разъ, осыпать тертой, черствой булкой и болѣе уже не поливать. Когда булка подрумянится, минутъ черезъ 5—10, вынуть, дать остыть минутъ 10, нарѣзать мякоть поперекъ волоконъ, тонкими ломтиками, уложить на кости цѣликомъ, подавать съ соусомъ изъ смородины, изъ вишень, съ компотомъ изъ яблокъ и прочимъ фруктовымъ салатомъ. Кусокъ въ 5 ф. жарится приблизительно 2—2½ часа.

Когда вилка или шпиговка будетъ легко входить въ мясо и кровяной сокъ не будетъ при этомъ выступать, знакъ, что готова.

987) **Жаркое лось или серна.** Выбить кусокъ лося или серны, положить въ муравленный горшокъ, налить остывшимъ уже уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью и пряностью № 3575—6, такъ, чтобы покрыло мясо. Поставить въ холодное мѣсто, каждый день переворачивать. Потомъ вынуть мясо, нашпиковать шпикъ, обвалять его въ истолченномъ, англійскомъ или простомъ перцѣ, въ гвоздикахъ и майоранѣ, прорѣзать ножомъ небольшія отверстія въ мясѣ, вложить въ нихъ шпикъ. Обложить весь кусокъ ломтиками шпика, обжарить слегка въ горячей печи, переложить въ кастрюлю, облить стекшимъ съ него сокомъ, снявъ съ него сперва жиръ, влить 1½ стакана уксуса, ½ стакана мадеры, положить кусокъ сухого бульона, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готово, сложить на блюдо, остудить, убрать ланспикомъ или покрыть соусомъ, въ которомъ тушилось жаркое; этотъ соусъ надо въ такомъ случаѣ уварить хорошенько и сбить на льду, чтобы погустѣлъ.

988) **Жаркое-филей серны, лося или кабана.** Вскипятить стакановъ 4—5 уксуса, со спеціями № 3575, остудить, залить имъ, на нѣсколько часовъ, хорошо выбитый и шпикомъ нашпикованный филей серны или лося. Потомъ вынуть его, выжать, изжарить на вертелѣ, до половины готовности. Сложить въ кастрюлю, дно которой покрыть тоненькими ломтиками шпика, ⅛ фун. или ложкою масла; положить 2 луковицы, ломтики лимона безъ зеренъ, 4—5 шт. гвоздики, кореньевъ, кусочекъ сухого бульона и по желанію, зелени: кервелю, эстрагону, петрушки, зеленаго луку, кресс-салата. Когда подрумянится, вливать понемногу ½ стакана краснаго вина, ложку уксуса, стакана 2 бульона или воды, каждый разъ накрывая, плотно, крышкою, и такъ тушить до мягкости. Подавая, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который можно прибавить 3 штуки трюфелей или ½ ложки сои.

Къ такому жаркому подается также капуста, приправленная слѣдующимъ образомъ: распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, положить мелко нашинкованный, посоленый и выжатый кочанъ красной капусты, куска 2 сахара, 4—5 шт. гвоздики, кусочекъ сухого бульона, накрыть крышкою, жарить, мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда капуста сдѣлается мягкою, влить ½ стакана французскаго столоваго вина, вскипятить еще раза 2, обложить жаркое.

Выдать: 3—4 ф. филея серны или лося. Уксусу съ 1½ бутылки со спеціями № 3575. ⅛ ф. шпика или 1—2 ложки масла. 2 луковицы, ½ лимона. 4—5 шт. гвоздики, ½ петрушки. ½ моркови, 1½ лот. сух. бульона. ½ стакана краснаго вина. Можно прибавить 3 шт. трюф. или соли.

1½ фунта красной капусты. 2 ложки масла, 4—5 шт. гвоздики. 1 лотъ сухого бульона. ¼ ст. франц. столоваго вина.

989) **Жаркое-серна четвертымъ манеромъ.** Мочить ее трое сутокъ въ квасу или въ уксусѣ, какъ сказано въ № 988, потомъ нашинковать шпикомъ и жарить, какъ жарятъ зайца, на противнѣ, поливая масломъ, а потомъ сметаною. Подать къ нему какой нибудь салатъ, свѣжій или маринованный.

3) Заяцъ.

Примѣчаніе. 1) Горные зайцы считаются лучшими, чѣмъ тѣ, которые водятся въ низменныхъ мѣстахъ, а особенно въ болотистыхъ.

2) Заяцъ русакъ лучше бѣляка. Онъ долженъ быть жирный, вѣсомъ не менѣе 12-ти футовъ.

4) Лучшая пора ихъ считается отъ сентября до марта. Самые вкусные не старше одного года. Года ихъ можно узнать слѣд. обр.: у молодого,—передніе ноги легко можно переломить; у него толстыя колѣни, короткая и толстая шея и мягкіе ушки. Старые же зайцы длинные и худые.

Заяцъ долженъ пролежать въ шкуркѣ не менѣе 3-хъ дней, затѣмъ, не снимая шкурки, выпотрошить его. Можетъ провисѣть тоже до 3-хъ недѣль, въ холодномъ мѣстѣ.

За два дня передъ употребленіемъ, содрать съ него шкурку слѣд. обр.: отрѣзать лапки и начать стягивать шкурку съ заднихъ лапъ, выворачивая кожу и доходя такимъ образомъ до ушей. Счистить сгустившуюся подъ шкуркой кровь. Снять затѣмъ нѣсколько пленокъ, которыми покрытъ заяцъ. Послѣднюю кожицу, снять съ помощью ножика, подрѣзывая осторожно, чтобы не захватить мяса. Отрубить голову, передпія лапки совсѣмъ прочь. Отрѣзать, отъ задней части, котлетную часть, и отъ той же задней части отрубить ножки такъ, чтобы остались только два окорочка.

Нѣкоторые мочатъ нѣсколько часовъ въ водѣ, уксусѣ или квасѣ, а другіе, не обмывая, смачиваютъ только со всѣхъ сторонъ уксусомъ, не погружая въ него и такъ оставляютъ на 1—2 дня.

Передъ жареньемъ вымыть, обчистить, натереть солью, беря по ½ чайной ложечки на фунтъ мякоти, нашинковать ⅛—¼ ф. шпика, положить на противень котлетную часть рядомъ съ задними окорочками, подлить ложки 2—3 воды, смазать сверху ¼ ф. масла, поставить въ горячую печь, чтобы кругомъ обжарился и подрумянился. Тогда уменьшить жаръ печи и начать поливать, каждыя 10 минутъ, ½ ст. сметаны и стекшимъ съ зайца сокомъ. Поливъ въ послѣдній разъ, осыпать тертою черствою булкою, дать ей подрумяниться съ 5—10 минутъ.

Жарится всего 1—1½ часа. Подавая, разрѣзать на равные куски.

990) **Жаркое заяцъ.** Поступить во всемъ, какъ сказ. въ примѣч. Подать къ нему свекольный соусъ № 579 или 686, или просто подливку изъ подъ зайца и желе—варенье изъ черной смородины.

Чтобы прибавить соуса, можно сваренную заячью печенку, натереть на теркѣ, положить въ нее ½ ложки масла, ½ ложки муки, растереть, вскипятить, влить рюмку бѣлаго вина, 2 ложки бульона, посолить, прокипятить, влить весь соусъ изъ

подъ зайца, процѣдить, облить на блюдѣ разрѣзаннаго зайца и подать къ нему желе изъ черной смородины.

Выдать: Зайца 12 ф., 3/4 ф. масла.
1/4—1/8 ф. шпика.
Заячью печенку.
1/2 ст. сметаны.
Уксусъ, 1/2 черствой булки.
1/3 ложки масла, 1/2 ложки муки.
Рюмку бѣлаго вина.
Желе-варенье изъ черной смородины.
Или соусъ изъ свеклы.

991) **Котлеты изъ зайца.** Очистить зайца отъ кожицы, какъ сказано, снять филей, разрѣзать на части каждый кусокъ, выбить деревяннымъ пестикомъ, скропить уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, посыпать солью, англ. и простымъ перцомъ, смазать прованскимъ масломъ, сложить одну котлетку на другую, оставить такъ на полтора часа, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ; подать съ соусомъ изъ свеклы.

Выдать: 2 зайца, 1/2 лимона или уксусъ.
Англ. и простаго перцу по 5 зеренъ.
1/2 рюмки прованскаго масла, 2 яйца.
4—5 сухарей, 1 1/2—2 ложки масла.
На соусъ № 686.

992) **Сосиски** изъ зайца приготовляются, какъ сосиски изъ рябчиковъ № 1116.

993) **Сыръ изъ зайца къ завтраку.** Одного зайца, очистить и изжарить, какъ сказ. въ примѣчаніи. Какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кастрюльку, положить 1/8 фунта масла, тушить подъ крышкою до мягкости; потомъ снять съ костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, испеченную изъ 5 яицъ, 1/4 фунта тертаго сыра, 1/2 фун. масла, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь рѣдкое сито, положить немного мушкатнаго орѣха, сухого бульона, распущеннаго въ 1 ложкѣ бульона, 1/4 стакана вина, нашинкованныхъ трюфелей, размѣшать все хорошенько; кастрюлю намазать масломъ, обсыпать сыромъ, сложить въ нее приготовленный фаршъ, испечь; когда остынетъ, нарѣзать ломтиками. Подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Выдать: 1 зайца, 5 яицъ, 3/8 ф. сыра.
Сухого бульона лота 3, рюмку вина.
3—4 шт. трюфелей.
Почти 1 ф. масла.

ОТДѢЛЪ VIII.

Домашнія птицы и дичь.

А. ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Цыплята, курицы, каплуны или пулярды, индѣйки, гуси, утки.

Примѣчаніе относительно всѣхъ домашнихъ птицъ вообще. Покупая домашнія птицы, надо обращать вниманіе на то, чтобы онѣ были свѣжія, а это узнается по слѣд. признакамъ: у свѣжей птицы глаза полные и блестящіе, кожа сухая, не скользкая и вездѣ одинаковаго цвѣта, такъ, напр., главнымъ признакомъ недоброкачественности цыплятъ составляютъ пятна зеленоватаго цвѣта на спинѣ. Вообще слѣдуетъ предпочитать молодую старой и самку—самцу.

2) Молодая птица узнается по слѣд. признакамъ: грудная кость гнется во всѣ стороны, кожа бѣлая, волосики, покрывающіе кожу—короткіе и ихъ мало; жиръ бѣлый, а не желтаго цвѣта; у стараго наприм. пѣтуха гребешокъ темно-краснаго цвѣта, у стараго гуся лапы краснаго цвѣта, а у молодаго черные или сѣрые.

3) Старую птицу надо употреблять на супъ, для полученія крѣпкаго навара и на всѣ рубленыя кушанья, а молодую—на жаркое.

4) Чтобы мясо не было твердо, надо зарѣзывать птицъ за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и повѣсить ихъ въ холодное мѣсто.

5) Ощипывая перья, надо наблюдать, чтобы не прорѣзывалась кожа, поэтому перья надо выдергивать въ томъ направленіи, какъ они расположены, выкручивая каждое перо, чтобы легче отдѣлялось отъ кожи; отнюдь не ошпаривать ихъ кипяткомъ въ особенности ту птицу, кожа которой покрыта волосиками, потому что, замочивъ птицу, трудно ее потомъ хорошо опалить.

6) Очистивъ отъ перьевъ, надо опалить для удаленія оставшагося пуха, при чемъ натереть предварительно мукою, чтобы при опаливаніи сгорѣли только одни волосики, но чтобы не закоптѣла и не загорѣлась кожица, отчего птица могла бы пріобрѣсти запахъ гари.

Для этого опаливанія надо зажечь бумагу, свернутую трубочкой, но для избѣжанія копоти лучше всего опаливать надъ спиртовой лампочкой.

7) При потрошеніи особенно остерегаться, чтобы не раздавить желчный пузырь, такъ какъ, въ такомъ случаѣ, все мясо птицы можетъ пропитаться страшною горечью. Если случится раздавить ее, то надо немедленно промыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ.

8) На каждый фунтъ птичьей мякоти берется по ½ чайной ложечки соли, которою передъ жареньемъ натирается каждая птица и внутри и снаружи.

9) *Домашнія птицы слѣдующія:*

Цыплята появляются съ января Они тогда еще очень малы и очень дороги; затѣмъ становятся все дешевле и дешевле. Самый лучшій ростъ ихъ въ маѣ.

Мерзлые цыплята продаются съ ноября по май.

Куры парныя можно имѣть во всякое время.

Каплуны парные продаются съ іюня по ноябрь.

Мерзлые—съ ноября по іюнь.

Пулярдки продаются въ тоже время, но они дороже каплуновъ.

Индѣйки годовалыя, откормленныя, продаются круглый годъ, будучи доставляемы изъ Финляндіи и Курляндіи.

Мерзлые—съ ноября по май.

Гуси откормленные доставляются изъ внутреннихъ губерній.

Утки откормленныя и мерзлыя—съ ноября по май.

Голуби молодые, мясо которыхъ жирно и бѣло, продаются круглый годъ.

10) Величина птицъ не одинакова, поэтому трудно назначить число ихъ. На

6—8 человѣкъ птица должна быть, ощипанная и выпотрошенная, вѣсомъ въ 3 фунта, слѣдовательно брать 2 или 4 цыпленка, 1 или 2 курицы, 1 или 2 утки, 1 или 1/2 индѣйки.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 7	до 9	человѣкъ	увеличить	пропорцію	въ	1 1/2	раза.
Отъ 10	до 12	»	»	»	»	2	»
Отъ 13	до 18	»	»	»	»	3	»
Отъ 19	до 21	»	»	»	»	4	»

а) Цыплята.

Примѣчаніе. Зарѣзавъ 5—6 недѣльныхъ, т. е. самыхъ молодыхъ цыплятъ, надо опустить ихъ, на одинъ часъ, въ холодную воду, потомъ окунуть въ горячую, но не въ кипятокъ, и тогда уже очистить отъ перьевъ, натереть мукою, опалить надъ свернутою въ трубку и зажженою бумагою, но лучше безъ бумаги, надъ спиртовою лампочкою, тщательно выпотрошить, чтобы не раздавить желчь, вымыть, подержать въ водѣ съ полчаса, вылять. 9—12 недѣльныхъ не надо уже опускать въ горячую воду, но ощипать ихъ на сухо. Натереть мукою, опалить, какъ сказ. выше, не отрѣзывая головокъ, съ которыми оставить на день въ холодномъ мѣстѣ, завернувъ ихъ въ мокрое полотенце. Потомъ уже тщательно выпотрошить, вымыть и передъ самымъ жареньемъ натереть, сверху и внутри, 1/2 ложечкою соли, на каждый фунтъ мяса, и мукою, нафаршировать. У цыплятъ печенка и пупокъ прикрѣпляются крылышками и вмѣстѣ варятся или жарятся.

Когда цыплята постарше и покрупнѣе предназначаются для жаренья, то изъ сухожильныхъ лапокъ, изъ двухъ первыхъ суставовъ крылышекъ и изъ головки можно сварить тарелку бульона для дѣтей или больнаго взрослаго.

Чтобы придать крупнымъ цыплятамъ бѣлизну и нѣжность, ихъ, при жареньи, обертываютъ самыми тоненькими пластинками самаго свѣжаго, свинаго сала, которое привязывается голландскими нитками.

Цыплята варятся приблизительно 45 минутъ.

Цыплята жарятся на плитѣ отъ 20—40 минутъ.

Самые маленькіе цыплята, при подачѣ, разрѣзываются пополамъ; которые побольше—на четыре части.

Если въ подливку, къ разварнымъ цыплятамъ, пожелаютъ влить вина, то надо брать бѣлое легкое вино, такъ какъ мадера употребляется въ подливку къ дичи.

Если цыплята жарятся въ кастрюлѣ, то надо распустить не менѣе 1/2 фунта масла и когда оно начнетъ румяниться, опустить въ него цыплятъ и жарить ихъ, переворачивая, на самомъ большомъ огнѣ.

994) Цыплята для огарнированія овощей и зелени. Очистить цыплятъ, какъ сказано въ примѣч., разрѣзать каждаго на 4 части, посолить, осыпать слегка мукою, обмакнуть въ яйцо, осыпать тертою булкою и жарить въ маслѣ или фритюрѣ, какъ котлеты, переворачивая ихъ на обѣ стороны.

995) Цыплята на манеръ рябчиковъ. Трехъ цыплятъ кормить въ продолженіи нѣсколькихъ дней толченными, смѣшанными съ мукою, можжевеловыми ягодами, потомъ зарѣзать ихъ, подержать нѣсколько дней въ перьяхъ на льду, потомъ ощипать, выпотрошить, посолить, осыпать 1/2 ложкою толченаго англійскаго перца, вытеръ горстью толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ, оставить такъ часовъ на 15. Потомъ вымыть хорошенько, нашпиковать шпикомъ, зашпилить деревянными шпильками на манеръ рябчиковъ, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и жарить въ кастрюлѣ. Когда будутъ готовы, облить 2—3 ложками сметаны; когда подрумянятся, обсыпать толчеными сухарями; подавая, облить процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарились.

Или жарить на вертелѣ, поливая 1—2 ложками масла.

Выдать: 3 цыплятъ, можжевел. ягодъ. Муки, англійск. и прост. перца. 1/4 ф. шпика. ложки 2 уксуса. | 2—4 ложки масла. 2—3 ложки сметаны. 2—3 сухаря.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

996) Фаршированные цыплята. Взять 2—3 цыпленка, вѣсомъ всего

3 фунта. Вычистить, какъ сказано въ примѣчаніи. Отрѣзать лапки и крылышки по 1-ый суставъ, выдернуть перья изъ хвоста. Очистить цыплятъ отъ оставшихся перышковъ. Натереть мукою, опалить цыплятъ отъ всѣхъ волосковъ, выпотрошить осторожно, чтобы не прорвать пузырь съ желчью, очистить, вымыть, подержать въ водѣ съ полчаса, вынять. Натереть сверху и внутри солью, по $^1/_2$ чайной ложечки на каждый фунтъ мякоти цыплятъ и мукою, которую потомъ слегка стряхнуть.

На каждаго цыпленка взять по $^1/_2$ стакана высушенной и истолченной булки, по $^1/_2$ яйца, по $^1/_2$ ложки масла, по 2 ложки молока, по горсти укропа и зеленой петрушки, по $^1/_4$ чайной ложечки соли и крошечку мускатн. орѣха. Размѣшать все это, нафаршировать цыплятъ, зашить. Взять на 2—3 цыпленка $^1/_2$ ф. масла, обвалять цыплятъ въ яйцахъ и сухаряхъ, положить ихъ на глубокій противень или сковородку, положить на каждаго по кусочку масла, на сковородку же подлить ложки 2 воды, поставить въ духовую печь за $^3/_4$ часа до отпуска. Поджарить, часто переворачивая, чтобы равномѣрно подрумянились, поливая ихъ стекшимъ соусомъ. Когда будутъ готовы, полить послѣдній разъ, еще осыпать сухарями, оставить въ духовой печи, чтобы подрумянились. Каждаго цыпленка положить на доску, вынуть нитки, разрубить пополамъ вдоль, а одного цыпленка на четыре части, уложить вдоль продолговатаго блюда.

Между тѣмъ, въ подливку влить 1—2 ложки сливокъ, вскипятить, процѣдить, подлить немного этого соуса на блюдо, не обливая сверху цыплятъ, которые осыпать сухарями или облить масломъ, подрумяненнымъ съ тертою булкою № 442.

Концы блюда украсить пучками зеленой петрушки. Остальной, вскипяченный и процѣженный соусъ подать отдѣльно, въ соусникѣ.

Самые молодые цыплята жарятся отъ 20 до 30 минутъ, а постарше—отъ 30 до 40.

Если цыплята жарятся на плитѣ, то начиная жарить, надо выбирать кастрюльку или противень сообразно количеству цыплятъ такъ, чтобы они едва помѣстились, потому что въ такомъ случаѣ меньше пойдетъ масла. Вообще количество масла зависитъ отъ количества цыплятъ. На одного цыпленка, равно какъ и на одного рябчика, надо не менѣе $^1/_4$ ф. масла, на два—$^1/_2$ ф., на 3—$^1/_2$ фунта, на 4—$^2/_3$ фунта. Когда масло начнетъ румяниться, тогда положить цыплятъ и жарить ихъ, переворачивая, на самомъ большомъ огнѣ.

Выдать: 3 ф. выпотрошеныхъ цыплятъ.
3 ложки муки.
$1^1/_2$ чайной ложки соли.
На фаршъ:
$1^1/_2$ стакана истолчен. сухарей.
$1^1/_2$ яйца, $1^1/_2$ ложки масла.
6 ложекъ молока.
3 полныя горсти укропа и петрушки.
$^3/_4$ чайной ложки соли.
$^1/_8$ мушкатнаго орѣха.
Для жаренья ихъ $^1/_2$ фун. масла.
2 жел. и еще $^1/_2$ стак. истолч. сухарей.
Для украшенія:
Два пучка зеленой петрушки.

Подать къ нимъ какой нибудь салатъ.

Нѣкоторые въ такой фаршъ прибавляютъ немного шафрана, настоеннаго въ $^1/_2$ рюмкѣ молока и процѣженнаго.

997) Цыплята, фаршированные малоросійскимъ саломъ. Чтобы придать цыпленку бѣлизну и нѣжность вкусу пулярдки, надо взять малосольнаго шпику или малоросійскаго сала, нарѣзать его тонкими пластинками, разбить тяпкой, чтобы превратился какъ бы въ масло. Приподнять кожицу цыпленка отъ зоба, пропустить въ него подальше на филей этого шпика, зашить кожицу иголкой съ ниткой, придать цыпленку круглый видъ и, перевязавъ ниткой ножки и крылышки, изжарить, въ духовой печи, въ маслѣ, за $^1/_2$ часа до отпуска.

998) **Жаркое цыплята, фаршированные другимъ манеромъ.** 2 большіе или 4 маленькіе цыпленка оправить какъ слѣдуетъ, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: булку размочить въ молокѣ или сливкахъ, выжать, влить растопленнаго масла, въ которомъ поджарить сперва до половины готовности мелко нарѣзанную зеленую петрушку, которой должно быть много, размѣшать, вбить 2 яйца, посолить,—наполнить тѣмъ внутренность цыплятъ, зашить плотно кожицу; за полчаса передъ обѣдомъ вставить въ печь, поливать чаще масломъ и, наконецъ, сметаною; подавая обсыпать сухарями, облить тѣмъ же соусомъ. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ фаршъ немного шафрану.

Выдать: 2—4 цыпленка, 6 коп. булку. | Зеленой петрушки и укропу.
1 стак. молока. мушкат. орѣха. | 1/2 стакана сметаны.
2 желтка, 2 ложки масла. | 2 ложки масла, 3—4 сухаря.

Къ этимъ цыплятамъ хорошъ слѣд. салатъ: перебрать спѣлый салатъ латукъ; нарѣзать мелко укропу и шнитлуку, влить свѣжей сметаны и уксусу, смѣшать съ салатомъ.

999) **Цыплята, жареные съ бешемелемъ.** Очищенные посоленые цыплята изжарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда будутъ уже готовы, взять 1/2 стакана муки, 1 ложку масла, развести 2 стаканами сливокъ или молока, вскипятить нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшая, поливать этимъ на вертелѣ цыплятъ; когда бешемель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо. Или изжарить ихъ въ духовой печи, съ 1/2 фун. ложками масла; когда будутъ готовы, облить ихъ густымъ бешемелемъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 2—3 цыплен. 1—2 ложки масла; соли. | Соли, 2 стак. сливокъ или молока.
На бешемель: | Мушкатнаго орѣху.
1 ложку масла, 1/2 стак. муки. | Или 1/2 ф. масла и на бешемель.

1000) **Цыплята, тушоные въ горшкѣ.** Очищенныхъ цыплятъ разрѣзать, каждаго на 4 части, положить въ муравленный горшокъ съ широкимъ дномъ, подложить на дно ложку масла, осыпать цыплятъ мелко нашинкованною морковью, петрушкою и молодыми боровиками (все это надо сперва обварить кипяткомъ), посолить, положить сверху еще съ 1/2 ложки масла, накрыть крышкою, поставить на плиту, на горячую сковороду. Черезъ полчаса цыплята пустятъ изъ себя сокъ, тогда осыпать ихъ зеленою петрушкою, немного перемѣшать ихъ и еще тушить съ полчаса подъ крышкою. Подавая, осыпать сложенные на блюдо цыплята тѣми же самыми кореньями съ зеленью.

Выдать: 2—3 цыпленка, моркови. | 6—12 боровиковъ.
1 1/2 ложки масла. | Зеленой петрушки.

1001) **Цыплята, жареные на рашпорѣ.** Вычистить и нафаршировать цыплятъ, какъ сказано въ № 996, посолить, осыпать хорошенько мукою. Разбить 2 яйца, обвалять въ нихъ цыплятъ, обсыпать ихъ тотчасъ, какъ можно больше, тертою высушенною булкою или сухарями такъ, чтобы не было видно цыплятъ, положить ихъ на рашпоръ, на каждаго цыпленка положить по кусочку свѣжаго масла, поставить рашпоръ на противень, вставить въ горячую печь на 20 минутъ, но уже никакъ не болѣе 25, безпрестанно, но понемногу, поливая ихъ свѣжимъ масломъ.

Выдать: 2—4 цыпленка, 1/2 стак. муки. | 3—4 ложки масла.
2 яйца, 10 сухарей. | На фаршъ № 996.

1002) **Цыплята по англійски.** Опаливъ, выпотрошивъ и обмывъ цыплятъ, разрубить ихъ пополамъ или на 4 части, посолить, осыпать немного англ. перцемъ,

положить въ продолговатый котелокъ, вмѣстѣ съ пучкомъ зелени: петрушки, порея и селлерея, а также очищенные уже: коротель, молодой картофель, цвѣтную капусту, разобранную на мелкіе кустики, шампиньоны, кружочками нарѣзанные и ½ ложки масла. Налить холодною водою, чтобы покрыло, накрыть крышкою, варить на медленномъ огнѣ, снимая накипь и почаще переворачивая цыплятъ. Минутъ черезъ 30—40, когда цыплята станутъ мягкими, прибавить, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго, вылущеннаго гороха, поварить минутъ 5 — 10, переложить все на блюдо, облить сокомъ, въ которомъ варились.

Выдать: 2—3 цыпленка.
½ ложки сливочнаго масла.
Кочешокъ цвѣтной капусты.
½ ф. молодого картофеля.
Стаканъ вылущеннаго гороха.
Маленькій пучекъ коротельки.
Букетъ зелени: петрушки, селлерея и порея съ кореньями.
Соли и перцу.

1003) **Цыплята, тушоныя съ чеснокомъ и эстрагономъ.** 3 цыпленка очистить, разрѣзать пополамъ, положить въ кастрюлю и къ нимъ двѣ частички чеснока, мелко изрубленнаго, двѣ щепотки эстрагона, три столовыя ложки прованскаго или полторы осьмушки сливочнаго масла, кусочекъ крѣпкаго бульона, разведеннаго ¼ стаканомъ горячей воды, чайную ложечку соли, ½ чайной ложки бѣлаго англійскаго, толченаго перца. Все это положить въ кастрюлю, накрыть крышкою, помѣшивать лопаточкой, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Готово въ полчаса.

1004) **Цыплята съ зеленымъ горохомъ.** Очистить цыплятъ, разрѣзать каждаго на 2 или 4 части, налить водою, посолить, всыпать 5 стакановъ свѣжаго, вылущеннаго, зеленаго гороха, положить 1 ложку масла, варить до готовности. Тогда вынуть цыплятъ, а въ горохъ положить 2—3 куска сахара, ½ ложки муки, мелко изрубленной, зеленой петрушки, съ укропомъ, варить подъ крышкою; можно влить ½ стак. сливокъ, уварить горохъ до мягкости и до надлежащей густоты. Цыплятъ же обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить; подавая, огарнировать ими горохъ.

Выдать: 3 цыпленка, ½ ложки масла.
5 стак. свѣж. вылущен. гороха.
2—3 куска сахара, ½ лож. муки.
½ стакана сливокъ.
1 яйцо, 4—5 сухарей.
2—3 ложки масла.

1005) **Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ, съ крыжовникомъ.** Трехъ цыплятъ разрѣзать на части, сварить съ кореньями; 1 стаканъ незрѣлаго крыжовника налить 2—3 стаканами этого бульона, положить 5—6 кусковъ сахара, тушить подъ крышкою, до готовности, но чтобы крыжовникъ не разварился. Распустить ½ ложки масла, всыпать ложку муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, положить крыжовникъ и цыплятъ, разъ вскипятить, сложить на блюдо. Свареныхъ же цыплятъ можно обвалять въ 1 яйцѣ и сухаряхъ, поджарить слегка въ ложкѣ масла и тогда облить соусомъ, въ который можно прибавить рюмку столоваго вина.

Выдать: 3 ф. выпотрошенныхъ цыплятъ.
1 стаканъ крыжовника.
5—6 кусковъ сахара, 1 лож. муки.
1 морковь, 1 петрушку.
1 или 2 ложки масла.
(1 яйцо, 4—5 сухарей).
(1 рюмку столоваго французскаго вина).

1006) **Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.** 3 цыпленка оправить, сварить въ водѣ съ кореньями, разрѣзать на части; сложивъ на блюдо, облить соусомъ № 421; обложить ломтиками лимона.

Выдать: 3 цыпленка или 2 небольшія курицы, или одну большую.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луков.
5—10 зеренъ англійскаго перца.
1 штуку лаврового листа.
½ ложки масла.

На соусъ:
1½ ложки масла, ½ стакана муки.
½—¾ стакана столоваго вина.
½ лимона, 2—3 куска сахара.
2—3 желтка, зеленой петрушки.

1007) **Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.** Сварить хорошо очищенныхъ и разрѣзанныхъ на части цыплятъ съ водой, солью, луковицею, $^1/_2$ селлерейки и $^1/_2$ петрушки, потомъ выложить ихъ на глубокое блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: распустить въ кастрюлькѣ 1 ложку масла, прибавить, мѣшая, $1^1/_2$ ложки муки, развести 2 стаканами куринаго бульона, прокипятить, прибавить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, немного соли мушкатнаго орѣху, $^1/_2$ ложки, мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки и снова прокипятить. затѣмъ въ соусъ опустить штукъ 25 или 30 раковыхъ шеекъ, кочанъ цвѣтной капусты, которую слѣдуетъ предъ тѣмъ отдѣльно отварить и разнять на куски, $^1/_2$—1 фунтъ отваренной и нарѣзанной въ кусочки спаржи, все вмѣстѣ довести до самаго горячаго состоянія, подавать.

Вмѣсто чухонскаго масла, можно класть 1—$1^1/_2$ ложки раковаго № 1391.

1008) **Цыплята съ цвѣтною капустою.** Штуки 3—4 очищенныхъ цыплятъ поставить вариться въ холодной водѣ; когда закипятъ, снять пѣну, прибавить одну ложку масла, 1 пополамъ разрѣзанную луковицу, $^1/_2$ петрушки (то и другое слѣдуетъ потомъ вынуть), соли и 2—3 зерна перца и, накрывъ крышкою, варить до мягка, затѣмъ вынуть, дать бульону немного увариться, прибавить $^1/_2$—1 стаканъ сливокъ, немного мушкатнаго орѣха, горсть просѣянныхъ сухарей, прокипятить. Между тѣмъ отварить отдѣльно въ водѣ съ $^1/_2$ ложкою масла, 1 большой или 2, средней величины, кочна цвѣтной капусты, очистивъ и разнявъ на куски, откинуть на дурхшлагъ, дать водѣ стечь; цыплятъ въ это время выложить на блюдо, обложить кругомъ и сверху цвѣтною капустою, облить соусомъ, въ которомъ варились.

1009) **Вареныя цыплята, курица или индѣйка подъ разными соусами.** Опаливъ, выпотрошивъ и обливъ цыплятъ, разрубить ихъ вдоль, пополамъ, посыпать солью и перцемъ, уложить въ продолговатый котелокъ, съ кореньями морковью, съ зеленью петрушки, порея и селлерея и 1 цѣльною луковицею. Залить цыплятъ холодною водою, чтобы ихъ покрыло, накрыть крышкою, поставить кипѣть на медленномъ огнѣ. Во время варки снимать пѣну, переворачивая цыплятъ и поливая ихъ отваромъ. Черезъ 30—40 минутъ, когда цыплята будутъ готовы, переложить ихъ на блюдо, облить однимъ изъ нижепоименованныхъ соусовъ, которые приготовить на бульонѣ, въ которомъ варились цыплята, облить ихъ:

1) Соусомъ изъ селлерея, № 437.
2) Или соусомъ изъ петрушки № 438.
3) Или » съ лимоннымъ сокомъ № 421.
4) Или раковымъ соусомъ № 431.
5) Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
6) Или » изъ каштановъ № 565, 566.
7) Или » изъ трюфелей № 413.
8) Или » изъ сморчковъ № 722.
9) Или подать къ нимъ жареные или тушоные грибы № 715—717.
10) Или соусъ изъ сушоныхъ грибовъ № 713.
11) Или цвѣтную капусту съ бѣлымъ соусомъ на сливкахъ № 422—423.
12) Или соусъ изъ помидоровъ № 432.
13) Или » изъ вишень съ виномъ № 427.

2—3 стакана бульона, на которомъ должны быть приготовлены эти подливки, должны быть заранѣе сварены, изъ головокъ и лапокъ этихъ самыхъ цыплятъ, для того, чтобы свареные цыплята можно было тотчасъ подать безъ замедленія.

1010) **Фрикасе изъ вареныхъ цыплятъ или еще лучше изъ курицы.** 2—4 очищенные и пополамъ разрѣзанные цыпленка или 1 курицу, разрѣзанную на 4 части, налить водою, слегка посолить, сварить, положивъ $^1/_8$ фунта сливочнаго масла и кореньевъ; когда будутъ готовы, сложить ихъ передъ самымъ отпускомъ на блюдо, какъ бы цѣльными, огарнировать слѣдующимъ образомъ:

а) 2 головки цвѣтной капусты отварить въ процѣженномъ бульонѣ, раздѣлить на нѣсколько частей.

б) Нафаршировать 12 раковыхъ спинокъ фаршемъ изъ сухарей (2—3 сухаря, немного сливочнаго масла, 1 сырое яйцо, зелени укропа, мушкатнаго орѣху), наполнить этимъ раковыя спинки, сварить.

в) Приготовить немного слоенаго тѣста № 303, вырѣзать изъ него 9—12 треугольныхъ штучекъ, испечь, огарнировать ими цыплять, ($^2/_3$ стак. муки, $^1/_6$ фунта масла).

г) Нарѣзать 6—9 ровненькихъ ломтиковъ жареной телятины.

д) Приготовить фаршъ изъ телятины № 226, сварить изъ него фрикадельки или кнель, опуская его въ посоленую воду или бульонъ чайною ложечкою, такъ чтобы они имѣли продолговатую форму полной чайной ложечки ($^3/_8$ фунта телятины, $^1/_8$ фун. булки, $^1/_2$ яйца, $^1/_2$ ложки масла, соли, мушкатнаго орѣху).

Этою кнелью огарнировать цыплять.

е) Отварить въ посоленой водѣ штукъ 6, на нѣсколько частей разрѣзанной спаржи.

Когда все это будетъ уложено, облить слѣдующимъ соусомъ: $1^1/_2$ ложки сливочнаго раковаго масла, $^1/_2$ стак. муки размѣшать, развести 4 стак. процѣженнаго бульона, прокипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, положить штукъ 6—8 отваренныхъ шампиньоновъ, штукъ 6—8 маленькихъ, сваренныхъ, свѣжихъ или маринованныхъ боровиковъ, нѣсколько маленькихъ ломтиковъ лимона, безъ зеренъ, $^1/_4$ рюмки бѣлаго легкаго вина, соли, 1—2 куска сахара, вскипятить; разбить отдѣльно 3—4 желтка, влить въ нихъ понемногу самаго горячаго приготовленнаго соуса, мѣшая шибко до гладкости, перелить въ остальной соусъ, размѣшать, всыпать раковыя шейки, подогрѣть съ самаго горячаго состоянія, облить всѣмъ этимъ цыплять или курицу.

Выдать: 2—3 цыленка или курицу.
1 морковь, 1 петрушку, $^1/_4$ фун. варен. или жареной телятины.
12 раковъ.
2—3 сухаря, $^1/_4$ франц. булки.
3—4 яйца, штукъ 6 спаржи.
2 головки цвѣтной капусты
Укропу.

Всего $^2/_3$ фунта масла.
6 шампиньоновъ.
3—6 шт. боровиковъ.
$1^1/_2$ стак., т. е. $^1/_2$ фун. муки.
$^1/_2$ фун. сырой телятины.
$^1/_4$ лимона.
$^1/_4$ рюмки мадеры или хереса.
Мушк орѣху, 1—2 куска сахара.

б) Курица.

Примѣчаніе. 1) Куръ, зарѣзавъ, опустить въ холодную воду на одинъ часъ, очистить отъ перьевъ, вытереть мукою, опалить надъ зажженой бумагой, но лучше надъ спиртовой лампочкой, дать полежать не менѣе дня. Передъ употребленіемъ выпотрошить, вымыть, натереть внутри и снаружи солью, беря ея по $^1/_2$ чайной ложечки на каждый фунтъ мякоти.

2) Молодыхъ и старыхъ куръ можно узнать по лапкамъ, колѣнамъ и шеѣ. У молодыхъ куръ, какъ и у индѣекъ, всегда толстыя ножки, шея и колѣна; чѣмъ онѣ старше, тѣмъ тоньше дѣлаются и лапки и шея, а кожа въ суставахъ дѣлается фіалетоваго цвѣта. Вообще старая птица никуда не годится, изъ нея можно только приготовлять котлеты, а кости употреблять на супъ.

3) Когда курица предназначается для жаренья, то изъ сухожильныхъ лапокъ, первыхъ суставовъ крылышекъ и головки, можно всегда сварить 1 тарелку крѣпкаго бульона для дѣтей или больнаго взрослаго.

4) Печенка и пупокъ прикрѣпляются крылышками и вмѣстѣ варятся или жарятся.

5) Куры варятся приблизительно $1^1/_2$—2 часа.
» жарятся » $1^1/_2$ часа.
Молодыя » » $^3/_4$—1 часъ.

6) Въ подливку къ разварнымъ курамъ, если понадобится, надо брать всегда бѣлое легкое вино.

7) Чтобы мясо не было твердо, надо зарѣзывать ихъ за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и повѣсить въ холодное мѣсто; но если время не терпитъ, то чрезвычайно хорошо слѣд. средство: взять курицу, влить въ горло дессертную ложку хорошаго уксуса, запереть ее въ какомъ нибудь мѣстѣ, гдѣ бы она могла имѣть движеніе; спустя 2—3 часа. не ранѣе, зарѣзать, очистить и тотчасъ же варить или жарить; мясо такой птицы будетъ чрезвычайно разсыпчато и вкусно. Величина птицъ не одинакова и потому трудно назначить число ихъ. На 6—8 человѣкъ кура должна быть (ощипанная и выпотрошенная) вѣсомъ 3 фунта.

8) Крупная курица разрѣзывается на 12 частей: на два крылышка, на двѣ лапки, затѣмъ вдоль на 5 частей, изъ которыхъ среднюю часть, т. е. грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ, разрубаютъ, поперекъ, на двѣ части, также разрубить и спинку.

9) Переложить жареную на блюдо, какъ бы цѣльную, подливъ немного соуса.

10) Жарить передъ самымъ обѣдомъ, чтобы подать пока не обсохла, потому что въ такомъ только случаѣ она можетъ быть вкусна, какъ и каждое другое жаркое.

11) Цесарокъ мочатъ съ часъ времени въ молокѣ, затѣмъ натираютъ солью, шпигуютъ шпикомъ, смачиваютъ мадерой, смазываютъ масломъ и жарятъ съ $^1/_4$ фунтомъ масла.

1011) Курица—жаркое обыкновенное. Опаливъ, выпотрошивъ и посоливъ курицу, какъ сказано въ примѣч., положить на небольшой противень, смазать ее масломъ, подлить ложки 2—3 воды, вставить въ горячую, духовую печь. Когда кругомъ обжарится, уменьшить жаръ, поливать стекшимъ сокомъ, каждыя 10 минутъ. Подать съ жареными картофелемъ и какимъ нибудь салатомъ. См. Отдѣлъ X.

Выдать: Курицу 4-хъ фунтовую. | 2—3 ложки масла.

1012) Жареная курица друг. ман. Дать откормленной курицѣ дессертную ложку уксуса, запереть ее въ комнату. Черезъ 2—3 часа зарѣзать, очистить, выпотрошить, какъ сказ. въ прим. Или, зарѣзавъ, опустить ее на одинъ часъ въ холодную воду, потомъ закопать въ песокъ, на нѣсколько сутки. Ощипать, выпотрошить, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ и жирнымъ бульономъ; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ ложку тертой черствой булки, облить ею же курицу; процѣженный же соусъ, въ которомъ жарилась курица, подлить на блюдо. Подавать къ ней салатъ.

Выдать: 1—2 курицы. | 2—3 ложки масла, тертой булки, соли.

1013) Жареная курица фаршированная. Курицу эту можно сперва нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 5 сардинокъ истолочь въ ступкѣ съ ложкою масла, положить $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, вбить 1 яйцо, всыпать 1 ложку тертаго простаго сыру, чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки, протолочь все вмѣстѣ; этотъ самый фаршъ можно сдѣлать и безъ сардинокъ.

Выдать: 1 курицу, 5 сардинокъ, или 1 селедку.
1 ложку масла.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.

Стаканъ молока, 1 яйцо.
1 ложк. простаго сыру, зелен. петрушки.
2 ложки масла, 2—3 сухаря, соли.

1014) Жареная курица съ соусомъ изъ сарделекъ. См. каплунъ № 1034.

1015) Тушоная курица съ черносливомъ, на вольвантѣ. 1 большую курицу очистить, посолить, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю $^1/_4$ фун. масла, кореньевъ, пряностей. Когда масло закипитъ, положить курицу, тушить подъ крышкою до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воды. Когда изжарится—вынуть, разрѣзать на части, сложить обратно въ кастрюлю, влить 3 стакана бульона, варить съ $^1/_2$ часа.

Между тѣмъ масло поджарить съ ложкою муки; развести бульономъ отъ курицы, влить немного уксуса или лимоннаго сока, положить 1—2 куска сахара,

вскипятить, процѣдить, облить курицу, положить къ ней черносливъ (который сперва обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ или $1^1/_2$, потомъ выбрать его дурхшлаковою ложкою). Еще разъ все вмѣстѣ вскипятить.

Выдать: 1 больш. курицу, 2 ложки масла, 1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 луковицу, 10—15 зер. англ перца, 2—3 штуки лаврового листа, 1 ложку муки, уксусу или $^1/_2$ лимона, 1—2 куска сахара, $1^1/_4$ стак. чернослива, т. е. $^1/_2$ фунта.

Сложить на вольвантъ, т. е. испечь кружокъ съ рантомъ изъ слоенаго тѣста № 303 или сдобнаго или разсыпчатаго, переложить на блюдо, сложить на него курицу съ черносливомъ, облить немного соусомъ, остальной подать отдѣльно.

Изъ экономіи, изъ курицы сварить супъ, а разварную подать на вольвантѣ.

1016) **Тушоная курица.** Положить очищенную, выпотрошенную и на четыре части разрѣзанную курицу въ паровую кастрюльку, влить 1 стаканъ хорошаго бульона, $^1/_4$ стакана лимоннаго сока, или изъ крыжовника № 3798, положить $^1/_4$ фун. свѣжаго сливочнаго масла, немного соли, накрыть плотно крышкою, сварить курицу до готовности, подавать.

Выдать: 1 курицу, 2 лимона или $^1/_4$ стак. сока изъ крыжовника, Стаканъ бульона, соли, $^1/_4$ ф. сливочнаго масла.

1017) **Тушоная курица, фаршированная грецкими орѣхами,** см. индѣйка № 1051.

1018) **Тушоная курица, фарш. каштанами,** см. индѣйка № 1057.

1019) **Тушоная курица, фарш. печенкою,** см. индѣйка № 4054, только фарша приготовить вдвое меньше и подать красныя подливки № 406—407.

1020) **Тушоная курица, фарш. трюфелями,** см. индѣйка № 1056.

1021) **Тушоная курица, фарш. сухарями,** см. индѣйка № 1059.

1022) **Тушоная курица, фарш. рисомъ,** см. индѣйка № 1055.

1023) **Пилавъ изъ курицы съ рисомъ.** Очистить одну курицу, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, на закипѣвшія въ ней двѣ ложки масла, подрумянить курицу со всѣхъ сторонъ. Между тѣмъ рисъ перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, вскипятить безъ соли, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь; тогда насыпать его на курицу, влить ложки двѣ воды или бульона, накрыть крышкою, тушить до готовности. Крышка должна быть шире кастрюли; когда съ крышки начнетъ капать, знакъ—что готово. Тогда положить въ рисъ самаго свѣжаго сливочнаго масла, хотя съ полфунта, кто сколько захочетъ, закрыть крышкою, минуть на 5, подавать.

1024) **Запеканные куры и поросята къ закускѣ.** Разрѣзать курицу или поросенка, вычистить хорошенько внутренность, посолить внутри и снаружи, оставить такъ въ продолженіи 6-ти часовъ, потомъ, смазавъ кругомъ сметаной, поставить въ печку, въ вольный духъ.

1025) **Курица вареная подъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.** См. цыплята № 1006.

1026) **Курица подъ разными соусами.** См. цыплята № 1009.

1027) **Фрикасе изъ курицы.** См. цыплята № 1010.

1028) **Котлеты изъ курицы.** Нежирную, хотя бы и старую курицу, опалить, выпотрошить, какъ сказ. въ прим., снять съ нея кожу, а затѣмъ всю мякоть, мелко изрубить или пропустить сквозь мясорубку, положить мякоть булки, въ молокѣ размоченную, кусокъ сливочнаго масла, протолочь, протереть сквозь рѣдкое сито,

посолить 1/2 ложечкою соли, всыпать, по желанію, чуть-чуть перцу или мушкатнаго орѣху, для нѣжности котлетъ вмѣсто молока взять жидкихъ сливокъ, размѣшать хорошенько. (Лукъ и яйца въ телячьи котлетки не кладутъ). На мокрой доскѣ сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ сухаряхъ, поджарить въ маслѣ, на мѣдномъ сотейникѣ, на маломъ огнѣ.

Изъ костей, крылышекъ и лапокъ сварить бульонъ. На 8—9 котлетъ и на 6 полныхъ тарелокъ бульона необходима курица вѣсомъ въ 5 ф. или 2—по 2 1/2 ф.

Выдать: 1 или 2 курицы.
Стак. сливокъ или молока.
(Перцу или мушк. орѣху).
Ложку сливочнаго масла.
3-хъ коп. булку.
1/2 стак. сухарей.
1/4—1/3 ф. масла.

Подаютъ съ тѣмъ же гарниромъ, съ какимъ и жареные мозги № 834.

1029) **Курица разварная съ рисомъ, подъ разными соусами.** Опалить, выпотрошить, промыть, связать нитками, опустить въ кипящій бульонъ или посоленный кипятокъ, съ букетомъ зелени и кореньевъ, варить на медленномъ огнѣ, подъ крышкою около, 1 1/2 часа, пока не станетъ мягкою, но смотрѣть, чтобы не переварилась. Опустить минутъ на 5—10 въ холодную, соленую воду, вынуть, снять нитки, разрубить на части, опустить въ горячій тотъ же бульонъ; когда согрѣется, уложить на блюдо, въ видѣ цѣльной курицы, обложить отдѣльно сваренным, разсыпчатым рисомъ № 1023. Залить густымъ соусомъ такъ, чтобы курицы не было видно, но чтобы соусъ не касался риса. Подливки могутъ быть различныя:

1) Соусъ изъ сливокъ съ желтками № 423.
2) Соусъ изъ раковъ № 431.
3) Изъ шампиньоновъ № 435.
4) Изъ помидоровъ № 432.
5) Изъ сметаны № 460.
6) Соусъ съ лимономъ № 421.

Выдать: Большую курицу.
Букетъ зелени съ кореньями петрушки, сельдерея и порея.
1 1/2 ст. риса, ложку масла.
На соусъ.

1030) **Пудингъ изъ куръ.** Очистить 2 молодыя курицы, отрѣзать головки, ножки и крылышки, которыя употребить на слѣдующій день на супъ, обжарить курицы, остудить, мягкія части отобрать, изрубить мелко, истолочь, прибавить разваренаго въ молокѣ и сквозь сито протертаго бѣлаго хлѣба столько, сколько будетъ мѣрой рубленаго куринаго мяса, размѣшать все вмѣстѣ, положить съ 1/4 фунта самаго свѣжаго чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 4—6 желтковъ, раковыхъ шеекъ, штукъ 25; потомъ положить 4—6 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, влить неполную форму, намазанную чухонскимъ масломъ и осыпанную сухарями, варить на парѣ не менѣе 1/2 часа, см. примѣч. къ пудингамъ на парѣ. Когда будетъ готовъ, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 422, раковымъ № 431, или соусомъ изъ помидоровъ № 432.

Выдать: 2 курицы, 1/4 ф. масла.
1 бутылку молока.
1 бѣлый хлѣбъ, 1/8 ф. масла.
4—6 яицъ, 25 раковъ.
Мушкатнаго орѣха.
На соусъ.

1031) **Пудингъ изъ куръ другимъ манеромъ.** Сварить 2 молодыя курицы, мягкія части отобрать, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, положить растопленнаго, 3/8 фунта, чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 4—6 хорошо разбитыхъ желтковъ, потомъ взбитые бѣлки, размѣшать хорошенько, перелить въ форму подслоеную, какъ сказано выше, и, поставивъ на

паръ, варить 1/2 часа. см. пудинги на парѣ. Этотъ пудингъ обливается тоже бѣлымъ соусомъ № 422, въ который вмѣсто простаго можно положить раковаго масла.

Изъ куринаго бульона приготовить супъ.

в) Каплуны и пулярдки.

Примѣчаніе. 1) Каплуновъ и пулярдокъ, зарѣзавъ, опустить въ холодную воду, очистить отъ перьевъ, натереть мукою, опалить, дать полежать не менѣе дня, завернувъ ихъ въ мокрое полотенце. Выпотрошить, вымыть.

2) Самые лучшіе 8-ми мѣсячные и самые вкусные отъ сентября до февраля. За двѣ недѣли до употребленія ихъ надо кормить ячневой кашей со свинымъ саломъ.

3) Чтобы мясо ихъ не было твердо, надо зарѣзывать ихъ за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и повѣсить въ холодное мѣсто, но если время не терпитъ, то влить имъ въ горло дессертную ложку хорошаго уксуса, запереть ихъ въ какомъ нибудь мѣстѣ, гдѣ бы они могли имѣть движеніе. Спустя 2—3 часа, не ранѣе, зарѣзать, очистить, выпотрошить и тотчасъ же варить или жарить. Мясо такой птицы будетъ чрезвычайно разсыпчато и вкусно.

4) Печенки и пупки пулярдъ и каплуновъ подаются подъ соусомъ, какъ и телячья печенка. Къ тушенымъ каплунамъ и пулярдкамъ подаются красные, а къ разварнымъ бѣлые соуса.

5) Жареные каплуны и пулярдки, при подачѣ на столъ, поливаются масломъ съ поджаренною въ немъ тертою булкою и сокомъ, въ которомъ жарились, снявъ съ него лишній жиръ.

6) Къ нимъ подается салатъ.

7) Передъ жареньемъ натираются внутри и снаружи солью, по 1/2 ложечки на фунтъ мякоти.

8) Варятся 2 часа.

9) Жарятся въ духовой печи 1 1/2 часа.

10) Они, подобно индѣйкамъ, иногда фаршируются слѣдующимъ манеромъ:

а) *Если фаршируются цѣльными съ костями*, то фаршируются черезъ заднее отверстіе, которое зашивается голландскими нитками, которые, при подачѣ на столъ, разумѣется, выдергиваются.

б) *Если фаршируются безъ костей*, то опаливъ и вымывъ ихъ, сдѣлать продольный разрѣзъ на спинѣ. Оставивъ кости только у крылышекъ и у нижней части ножекъ, весь остовъ отдѣлить отъ мяса острымъ ножомъ, смачивая его водою и остовъ этотъ вынуть со всѣми внутренностями. Тогда вымывъ и натеревъ мясо солью, сверху и внутри, нафаршировать и разрѣзъ на спинѣ зашить.

в) *Если же птицу фаршируютъ только подъ кожей*, то костей не вынимать, а только приподнять одну кожицу, надъ филеями, наложить подъ нея фаршъ тонкимъ слоемъ, кожицу затѣмъ зашить. Приподнимая кожицу, надо быть очень осторожными, чтобы не прорвать ее, иначе фаршъ можетъ или выпасть, или сдѣлаться вполнѣ сухимъ.

11) Каплуны и пулярдки, при подачѣ на столъ, разрѣзываются на 12 частей: на 2 крылышка и 2 лапки, затѣмъ вдоль на 5 частей, изъ которыхъ среднюю часть т. е. грудную кость съ мясомъ, по обѣимъ сторонамъ, разрубить поперекъ на 2 части, также разрубить на двѣ части и спинку.

1032) **Жаркое каплунъ или пулярда.** Очистить каплуна или пулярдку, посолить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, или на противнѣ. Когда каплунъ изжарится, сложить его на блюдо; 1 ложку масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать 2 ложки тертой черствой булки, подрумянить ее, смѣшать со стекшимъ соусомъ, въ которомъ жарился каплунъ, облить его на блюдѣ.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

1033) **Каплунъ или пулярда, жареные на вертелѣ,** другимъ манеромъ. Очистить, прикрѣпить къ вертелю. За 3/4 часа до отпуска смазать масломъ, поставить передъ огнемъ, жарить, вертя вертель потихоньку.—Когда начнетъ поджариваться, осыпать слегка мукою, просѣивая ее сквозь ситечко, сверху скропить масломъ, жарить; минутъ черезъ пять, опять осыпать мукою, скропить масломъ, по-

томъ осыпать тертою булкою, подрумянить окончательно, снять съ вертела, выбрать нитки; положить на блюдо, подливъ масла, подавать съ салатомъ свѣжимъ или маринованнымъ, см. отъ № 1343 до 1366, или съ пюре изъ вишень, см. № 3794.

Выдать: Каплуна или пулярду, 1/4 ф. мас. | 1/2 ст муки, 1—2 лож. тертой булки.

1034) **Жареные каплунъ, пулярда или курица съ соусомъ изъ сарделекъ.** Очищенную курицу или каплуна и пр. посолить, обложить тоненькими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу, осыпать тертою булкою, полить еще стекшимъ масломъ, чтобы подрумянились. Когда изжарятся, положить внутрь масла изъ сарделекъ и подать къ нимъ какой нибудь салатъ, или, сложивъ на блюдо, облить соусомъ изъ сарделекъ.

Выдать: Каплуна, пулярду или курицу. | 1/2 ф. шпика, 1—2 ложки масла.

На соусъ № 411 или 397.

1035) **Жареный каплунъ или пулярда съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.** 1/2 ложки можжевеловыхъ ягодъ, 1 стаканъ тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простаго сыра, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать каплуна; 1 ложку можжевеловыхъ ягодъ истолочь, протереть сквозь сито, намазать цѣлаго каплуна и бумагу, которою обвязать его. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ; потомъ снять бумагу, осыпать толченымъ сухаремъ, облить стекшимъ масломъ; когда подрумянится, сложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ двумя ложками черствой, тертой булки.

Выдать: Каплуна или пулярду. | 2 ложки простаго сыра.
1/2 ложки можжев. ягодъ | 2—3 ложки масла.
2 ложки тертой булки, 2 яйца. | 2—3 сухаря, соли.

1036) **Тушоный каплунъ или пулярда съ соусомъ изъ трюфелей.** Обложить дно и бока кастрюли тоненькими ломтиками шпика и кореньями, положить каплуна, наверхъ опять шпику, лавроваго листу, перцу и гвоздики. Когда коренья поджарятся, влить стаканъ бульона, черезъ нѣсколько времени еще подлить бульона, пока каплунъ не изжарится до мягкости, тушить подъ крышкою, сперва на сильномъ, а потомъ на самомъ легкомъ огнѣ. Разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2—4 штуки трюфелей нарѣзать продолговатыми кусочками, налить рюмкою краснаго вина и рюмкою рома. Въ соусъ, въ которомъ тушился каплунъ, подлить бульона такъ, чтобы соуса всего съ трюфелями было стакана 2, вскипятить, процѣдить, снять жиръ, смѣшать съ трюфелями и виномъ, вскипятить раза два-три, облить каплуна или пулярду.

Выдать: Каплуна, 1/4 ф. шпика, 1 морковь. | *На соусъ.*
1 петр., 1 порей, (2 луковицы). | 2—4 трюфеля.
10 зеренъ англ. перца. | 1 рюмку краснаго вина.
1—2 шт. лаврового листа. | 1 рюмку рома или 2 рюмки мадеры.
2—4 шт. гвоздики.

Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, 436, или соусомъ изъ лука шароста № 419.

1037) **Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные рисомъ.** Приготовляются, какъ индѣйка, см. 782, только на фаршъ взять всего вдвое менѣе. Къ нимъ подаются красные соуса съ мадерою, трюфелями и пр. см. № 406—408.

1038) **Пулярда тушоная, фаршированная кнелью, съ шампиньонами и раковымъ масломъ.** Очистить пулярду, нафаршировать кнелью, иначе

фаршемъ изъ курицы, а именно: снять мякоть съ одной курицы, изрубить очень мелко, истолочь, положить мякишъ отъ 3-хъ коп. булки, размоченный въ стаканѣ молока или сливокъ, ложку масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 2 яйца, протолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать, зашить, обложить шпикомъ, обвязать, сварить въ бульонѣ, до мягкости. Когда будетъ готова, выложить на доску, все снять, обчистить, разрѣзать на порціи, сложить на блюдо въ видѣ цѣльной пулярды, обложить шампиньонами, приготовленными слѣд. обр.: стаканъ воды смѣшать съ сокомъ изъ одного лимона. Шампиньоны вымыть въ холодной водѣ, очистить тщательно отъ верхней кожицы, опуская въ воду съ лимономъ. Положить туда же $^1/_2$ ложки масла, соли, вскипятить подъ крышкою до готовности, процѣдить. Обложить пулярду этими шампиньонами, облить все слѣд. соусомъ: $^1/_2$ стакана муки поджарить съ 2 ложками раковаго масла, развести 3 стак. бульона отъ пулярды, прокипятить, прибавить шампиньонной эссенціи,, прокипятить, процѣдить, посолить по вкусу, остудить, вымѣшивая лопаточкой, вбить 3 желтка, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, процѣдить сквозь салфетку, подогрѣть еще, облить пулярду и шампиньоны.

Выдать: Пулярду, 1 курицу.
3 коп. булку, стак. сливокъ.
Ложку масла, перцу, мушкатн. орѣху, соли.
2 яйца, $^1/_4$ ф. шпика.
$^1/_4$—$^1/_2$ ф. шампиньоновъ.
1 лимонъ, $^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стак. муки, 2 ложки раковаго масла.
3 стак. бульона, шампиньонной эссенціи № 3944.
3 желтка.

1039) **Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные печенкою,** см. индѣйка № 1054, только взять всего вдвое меньше. Къ нимъ подаются красные соуса № 406—408.

1040) **Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные печенкою съ трюфелями,** см. индѣйка № 1056, только на фаршъ вдвое всего менѣе. Къ нимъ красные соуса № 406—408.

1041) **Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные сухарями.** Точно также, какъ и индѣйка № 1059. Къ нимъ красные соуса. Огарнировать можно цвѣтною капустою.

1042) **Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные каштанами,** см. индѣйка № 1057, вдвое менѣе фаршу; подавать съ красными соусами.

1043) **Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные грецкими орѣхами,** см. индѣйка № 1051, только фаршу вдвое менѣе; подавать съ красными соусами.

1044) **Вареный каплунъ или пулярда, фаршированные рисомъ** Выбрать изъ каплуна или пулярды кости; 1 стаканъ риса сварить въ бульонѣ съ солью, но не разварить его, а чтобы онъ разсыпался; тогда положить въ рисъ ложку масла, кусокъ ветчины, величиною въ ладонь и въ $^1/_2$ пальца толщиною, мелко накрошенной, вбить 3 сырыя яйца, положить $^1/_3$ мушкатнаго орѣха, на теркѣ натертаго, все это перемѣшать съ рисомъ, начинить птицу, зашить ниткой, чтобы крупа не высыпалась, опустить ее въ чистый мясной бульонъ, варить до готовности. Подавая, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 422 или 423.

Выдать: Каплуна или пулярду.
$^1/_3$ фун., т. е. 1 ст. риса.
$^1/_4$ ф. ветчины, 3 яйца.
$^1/_3$ мушкатнаго орѣха.
$^1/_3$ фунта масла.
Зелени. На соусъ № 422 или 423.
(Каенскій перецъ и щепотку шафрана).

1045) **Каплунъ или пулярда разварные. фаршированные рисомъ.** Сварить, какъ обыкновенно, положивъ кореньевъ и пучекъ зелени. Рисъ отдѣльно разъ вскипятить, отлить на дурхшлагъ, передить холодною водою, пересыпать въ кастрюльку, долить процѣженнымъ бульономъ изъ подъ каплуна или пулярды, положить ложку масла, сварить, чтобы былъ прозрачный. Передъ отпускомъ, каплуна или пулярду переложить на блюдо, огарнировать рисомъ, подать отдѣльно бѣлый соусъ, въ который можно иногда положить немного каенскаго перцу и щепотку шафрана, заранѣе залитаго рюмкою горячаго бульона или рюмкою мадеры, настоеннаго и процѣженнаго.

Выдать: Каплуна или пулярду.
Кореньевъ и пучокъ зелени.
1 лавр. листъ, 3—4 зер. перца.
1 ст. риса и ложка масла.

На бѣлый соусъ:
1/2 ложки масла, ложку муки.
2 ст. бульона изъ-подъ каплуна.
(Каенскій перецъ).
Щепотка шафрана.
Рюмка мадеры.

1046) **Пулярда разварная съ эстрагономъ.** Очистить пулярду, выпотрошить, вымыть, сложить въ кастрюльку, налить холодною водою, положить 1/8 фунта сухаго эстрагона, соли, 2 ломтика лимона, безъ зеренъ и кожицы, разныхъ кореньевъ, варить до готовности. Взять другую 1/8 ф. эстагона, перебрать листочки, налить 2 стаканами крѣпкаго бульона, положить 1/8 ф. масла, вскипятить, дать настояться, разрѣзать пулярду на порціи, сложить такъ, чтобы имѣла видъ цѣльной пулярды, облить этимъ соусомъ.

Выдать: 1 пулярду, 1/4 фунта эстрагона, соли.
2 ломтика лимона, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей.
1/8 ф. масла.

1047) **Пулярда разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ или съ раковымъ соусомъ.** Очистить, выпотрошить, вымыть, сложить въ кастрюльку, налить холодною водою, положить разныхъ кореньевъ, пучекъ зелени, посолить, сварить. Разрѣзать, сложить въ видѣ цѣльной, подавая, облить соусомъ № 435, 436 или № 431.

1048) **Пулярда разварная съ гарниромъ.** Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ пулярду, положить въ кастрюлю, залить или холодною водою съ ложкою масла, или холоднымъ мяснымъ или куринымъ бульономъ, чтобы вполнѣ покрыло, положить немного кореньевъ, пучекъ зелени, 1 лавр. листъ, 4—5 зер. англ. перца, варить подъ крышкой, на медленномъ огнѣ. Когда будетъ готова, разрѣзать на порціи, сложить на блюдо, какъ бы цѣльною, подавая огарнировать или фаршированными помидорами, или разсыпчатымъ рисомъ, или отварною цвѣтною капустою, или горохомъ съ морковью № 518, подать соусъ, разведенный бульономъ изъ-подъ пулярды, съ примѣсью 2—3 желтковъ, ложки мадеры и лимоннаго сока.

Выдать: 1 пулярду, пучокъ зелени.
Кореньевъ и спецій.
Воды и ложку масла или бульона.
1 стак. риса, 1/2 лимона.

Или 8—12 помидоровъ и на фаршъ № 574.
Или 1 1/2 ф. цвѣтной капусты и пр.
3 желтка (ложку мадеры).

1049) **Каплунъ вареный съ соусомъ изъ помидоровъ.** Приготовивъ какъ слѣдуетъ, каплуна, покрыть его или холодною водою съ ложкою масла, положивъ кореньевъ и пучекъ зелени, или готовымъ уже мяснымъ или куринымъ бульономъ, посолить, сварить до готовности. Приготовить бѣлый соусъ изъ муки, масла и 2 1/2 ст. бульона изъ-подъ каплуна, прокипятить, положить ложку готоваго пюре изъ помидоровъ, немного сливочнаго масла, облить сложеннаго на блюдо

каплуна, который по желанію, можно огарнировать 6—10 выпускными яйцами, обжаренными въ горячемъ фритюрѣ.

в) Индѣйки.

Примѣчаніе. 1) Малыхъ индѣекъ не употребляютъ. Самыя лучшія подготовляются къ Рождеству и откормленныя—къ Пасхѣ.

2) Зарѣзавъ индѣйку, у теплой еще очистить отъ перьевъ грудь, хребетъ и въ суставахъ, оставляя крылья, тотчасъ выпотрошить.

3) Чтобы мясо не было твердо, лѣтомъ повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, по крайней мѣрѣ на день, а зимою на три.

Но если время не терпитъ, то влить въ горло индѣйки столовую ложку хорошаго уксуса, запереть ее въ какомъ-нибудь мѣстѣ, гдѣ бы она могла имѣть движеніе. Спустя 2—3 часа не раньше, зарѣзать, очистить, выпотрошить и тотчасъ же варить или жарить. Мясо такой индѣйки будетъ чрезвычайно разсыпчато и вкусно.

4) Взявъ для употребленія, тщательно очистить, натереть мукою, опалить, вымыть хорошенько, вытереть снова пшеничною мукою и солью, беря ее по $^1/_2$ ложечки на каждый фунтъ мякоти. Головку, ножки, крылышки отрѣзывать всегда на супъ. Зобъ вычистить.

5) Нѣкоторые не любятъ запаха жареной индѣйки и поэтому, для уничтоженія его, кладутъ внутрь кусочекъ имбиря и съ нимъ жарятъ.

6) Внутренности индѣйки, т. е. сердце, печенка и пупокъ, употребляются въ супъ, причемъ должны быть тщательно очищены, промыты и продержаны, нѣкоторое время, въ холодной водѣ.

7) Хорошая индѣйка познается по бѣлой кожѣ и по жиру. Чѣмъ старше индѣйка, тѣмъ толще у нея лапки и шея, а также кожа въ суставахъ дѣлается фіолетоваго цвѣта. У молодыхъ индѣйскихъ пѣтуховъ лапы темнаго цвѣта и маленькіе заднie ногти, вслѣдствіе чего, у пѣтуховъ постарше, торговцы обрѣзаютъ иногда ногти, чтобы скрыть ихъ возрастъ. У старой же индѣйки лапы красныя и грубыя.

8) 5-ти-фунтовую индѣйку можно разрѣзать на 20 частей, а именно: отрѣзать сперва 1-й суставъ, потомъ 2-й суставъ лапокъ, что составитъ 4 куска. Потомъ 2-й суставъ крылышекъ (потому что первые суставы не жарятся, а оставляются на супъ), потомъ разрѣзать индѣйку вдоль, на 3 части; 2 боковыя мягкія части разрѣзать каждую на 3 части наискось, начиная отъ шеи къ бокамъ. Потомъ оставшуюся грудную кость съ мясомъ, по обѣимъ сторонамъ, срѣзать ножомъ вдоль, т. е. отрѣзать ее отъ спинки во всю длину индѣйки и потомъ какъ грудную кость, такъ и спинку, разрубить, каждую, поперекъ, на 4 части, что и составитъ всего 20 кусковъ.

9) Если индѣйка болѣе 5 фунтовъ, то прибавляется мягкихъ кусковъ, наискось нарѣзанныхъ, и самую спинку и грудную кость можно тогда разрубить не на 8, а на 10 или 12 частей. Разрѣзавъ такимъ образомъ индѣйку на части, сложить ее на блюдо, какъ бы цѣльную. Въ соусъ подлить ложки 2—3 воды, вскипятить, процѣдить, подлить на блюдо, остальное подать въ соусникахъ.

10) Для жаренья жирной, самой крупной индѣйки достаточно $^1/_8$ ф. масла, а менѣе жирной—$^1/_4$ фунта.

11) Крупная откормленная индюшка жарится около 3 часовъ—5-ти-фунтовая отъ $1^1/_2$ до 2 ч.

12) На 6—8 человѣкъ достаточно, на одно кушанье, $^1/_2$ крупной и жирной индѣйки.—Слѣдовательно одинъ день, изъ одной половины приготовить разварную, а на слѣдующій день, изъ другой половины жареную. Или головку, лапки и крылышки отрѣзать на супъ, а самый корпусъ на жаркое.

Изъ небольшой старой и нежирной изготовлять супъ и котлеты.

13) Если придется нашпиговать шпикомъ, то нарѣзать его кусочками въ $1^1/_2$ вершка длиною, толщиною въ полсентиметра, вкладывать въ шпиговку, чтобы шпикъ держался въ ней крѣпко, прокалывать острымъ концомъ мясо и продергивать сквозь него шпикъ, оставляя его въ немъ.

14) Индѣйка, какъ и каплунъ и пулярда, фаршируется иногда тремя манерами, какъ сказано въ примѣчаніи о каплунахъ и пулярдахъ.

1050) Жаркое индѣйка. Очистить и изжарить индѣйку, какъ сказ. въ примѣч., т. е. натереть ее солью, по $^1/_2$ ложечки на каждый фунтъ, положить ее на противень, подлить ложки 2—3 воды, смазать ее $^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла. Поставить въ горячую печь, чтобы кругомъ подрумянилась, потомъ поливать каждыя 10 минутъ.

Затѣмъ дожарить, уменьшивъ въ печи жаръ, начавъ поливать ее, каждыя 10 минутъ, стекшимъ съ нея соусомъ, но такъ, чтобы не захватывать снизу запекшейся крови, которая, приставая къ жаркому, будетъ подгорать на немъ. Когда жаркое будетъ готово, т. е. когда вилка или шпиговка легко будетъ проходить въ него, облить индѣйку въ послѣдній разъ, осыпать тертой булкой, черезъ 5—10 минутъ вынуть. Между тѣмъ слить соусъ, подлить въ него ложки 2—3 воды, вскипятить, процѣдить; индѣйку разрѣзать, какъ сказано въ прим., положить на блюдо, какъ бы цѣльною, подлить соуса, остальной подать въ соусникѣ, снявъ съ соуса лишній жиръ.

Подается къ ней какой нибудь салатъ, вишневое пюре или соусъ изъ каштановъ. Такую точно индѣйку можно изжарить и на вертелѣ.

Выдать: 4 ф. индѣйку. | Кусочекъ имбиря.
$^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла.

1051) Жареная индѣйка, фаршированная грецкими орѣхами. Приготовить совершенно такъ, какъ сказано въ № 1050. На индѣйку взять 1 фун. грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скордупы, обварить, очистить отъ кожицы, истолочь, чтобы сдѣлалось какъ тѣсто, положить къ нимъ 1 фунтъ поджареной въ маслѣ, телячьей печенки, истолченной и протертой сквозь сито, $^1/_2$ бѣлаго, въ молокѣ размоченнаго, хлѣба, 2—4 сырыя яйца и $^1/_8$ фун. сливочнаго масла, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать индѣйку, изжарить, какъ сказано въ № 1050 и въ примѣчаніи. Подавая, разрѣзать, облить краснымъ соусомъ съ мадерою № 408.

Выдать: 4-хъ фунт. индѣйку. | *На соусъ № 408:*
1 ф. грецкихъ орѣховъ. | $^1/_3$ стак. муки.
1 ф. телячьей печенки. | 3—4 куска сахара.
2—3 ложки масла. | $^1/_2$ лимона.
$^1/_2$ франц. булки, 2 яйца. | $^1/_4$—$^1/_2$ стак. мадеры.

1052) Жареная индѣйка, фаршированная яблоками. Изжарить, какъ сказ. въ № 1050, нафаршировать же ее яблоками, очищенными отъ сердцевины и кожицы.

Выдать: Жирную индѣйку. | 2—3 лавр. листа, 2—4 зер. англ. перца.
$^1/_4$ фун. масла. | 5 коп. фр. булку, 1 стак. молока.
На фаршъ: | $^1/_3$—$^1/_4$ масла, 2—6 яицъ, 1—2 кус. сах.
1 телячью печенку. | ($^1/_2$ стак. коринки).
$^1/_8$ масла или $^1/_4$ фун. шпика.

1053) Жареная индѣйка съ бешемелемъ. Молодую индѣйку (нашпиковать $^1/_4$ фунт. шпика, кто любитъ) посолить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда почти будетъ готова, снять бумагу, поливать ее бешемелемъ, а когда зарумянится, снять осторожно на блюдо. Бешемель приготовить слѣдующій: $1^1/_2$ ложки масла распустить, всыпать $^1/_2$ стакана муки, развести сливками или молокомъ, прокипятить хорошенько, мѣшая, обливать индѣйку, курицу и даже дичь.

Выдать: 3-хъ фунт. молодую индѣйку. | *На бешемель:*
$^1/_4$ фунта шпика, 1 ложку масла. | $^1/_2$ стакана муки, $1^1/_2$ ложки масла.
(Кусочекъ имбиря). | $1^1/_2$ стакана сливокъ или молока.

Подать къ ней салатъ, см. отдѣлъ X.

1054) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная печенкою. Очистить индѣйку, изжарить, какъ сказано № 1050, нафаршировавъ фаршемъ изъ телячьей печенки. Фаршировать можно троякимъ манеромъ, какъ сказано въ примѣчаніи о каплунахъ и пулярдахъ. Телячью печенку вымыть, слегка поджарить въ кастрюлькѣ со шпикомъ или масломъ, лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ; затѣмъ печенку мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь дуршлагъ или остывшую натереть на теркѣ. Положить въ нее 1 французскую

булку, намоченную въ молокѣ, въ водѣ или въ бульонѣ, ложку масла, посолить, положить ложку сахара, (1/2 стакана коринки, кто хочетъ) и сырыхъ яицъ, отъ 2 до 6, а именно: если индѣйка подается горячею, то надо положить больше яицъ, чтобы масса была плотная, если же холодною, то меньше. Нафаршировавъ не очень туго, потому что фаршъ разбухаетъ, плотно зашить, изжарить въ духовой печи или на вертелѣ. Подать къ ней салатъ.

Если же ее тушить, то, отрѣзавъ ланки и крылышки на супъ, можно тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою, на плитѣ, на маломъ огнѣ, чаще переворачивая индѣйку, положивъ сперва въ кастрюлю 1—2 луковицы, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея, 1 корковь, 2—3 шт. лавров. листа, 4—6 зер англ. перца, 1/4 ф. масла, немного кипятку. Тушить часа полтора; передъ отпускомъ поставить индѣйку на 1/4 часа въ духовую печь, не накрывая крышкой, чтобы индѣйка подрумянилась. Разрѣзать на порціи, облить соусомъ краснымъ № 405, 406, 407 или 413 и пр.

1055) **Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная рисомъ.** Изжарить индѣйку, какъ сказ. выше въ № 1050, или тушить, какъ сказ. въ 1054, нафаршировать же ее слѣд. образомъ: 1 стаканъ риса намочить въ холодной водѣ, перемыть, слить, налить немного свѣжей холодной воды, чтобы покрыло на палецъ выше рису, сварить до половины готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, откинуть на дурхшлагъ, перелить нѣсколько разъ холодною водою, переложить въ кастрюльку, положить 1/2—1 ложку масла, налить чуть-чуть бульономъ, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ духовую печь, минутъ на 10, потомъ положить въ него 1/2 стакана коринки, посолить, кто хочетъ, вбить 2—4 сырыя яйца, всыпать, кто любитъ, мушкатнаго орѣху, размѣшать, нафаршировать индѣйку.

Выдать: Индѣйку, 1 стак. риса. (1/2 стак. коринки).
2—3 ложки масла. 2 яйца.

1056) **Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная печенкою и трюфелями.** Поступить съ индѣйкой во всемъ, какъ сказано въ № 1050 или № 1054. Въ слегка поджаренную, изрубленную и протертую или, на теркѣ, натертую телячью печенку положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, и кусочками нарѣзаннаго свѣжаго языка; если индѣйка подается горячею, то положить 4—6 яицъ, если холодною 2—4 сырыя яйца, ложки 2 масла и французскихъ трюфелей сколько, кто хочетъ, отъ 2—3 штукъ, до цѣлой баночки, ихъ надо только, откупоривъ, тотчасъ вынуть, нарѣзать мелкими кусочками и вскипятить въ маленькой кастрюлечкѣ, въ небольшомъ количествѣ мадеры, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать индѣйку.

Выдать: Индѣйку, телячью печенку. | 2—3 ложки масла, 2—3 шт. трюфелей.
5 к. фр. булку, 1 стак молока. | 2—3 рюмки мадеры.
2—6 яицъ, 1/2 селлер., 1/2 петр., | Лавр. листу и англ. перцу.
1/2 моркови, 1—2 луковицы. | 1/4—1/2 фун. шпика, 1/4 фунта языка.

Подавая, облить соусомъ краснымъ съ мадерою № 405, или разведенною эссенціею № 392.

1057) **Тушоная индѣйка, фаршированная каштанами.** Поступить съ индѣйкою, какъ сказ. въ № 1054. Нафаршировать же слѣд. образ.: Обдать кипяткомъ фунтъ каштановъ, очистить ихъ отъ кожицы, налить немного молокомъ, положить 1/8—1/4 фун. масла, посолить, дать прокипѣть, истолочь, протереть сквозь сито, положить куска 2 — 4 сахара, нафаршировать индѣйку, зашить, изжарить; если же тушить, то на плитѣ, въ кастрюлькѣ, чаще переворачивая, съ кореньями, лавр. листомъ, англ. перцемъ, шпикомъ или масломъ, и немного бульономъ. Чтобы подрумянилась, поставить, передъ отпускомъ, на 2 часа, въ духовую печь, не покрывая кастрюльки.

Выдать: Индѣйку.
1/4—1/2 фун. шпика или масла.
Кореньевъ, перцу, лавр. листа.
1 фунтъ каштановъ.
2 стак. молока, 1/8—1/4 ф. масла.
2--4 куска сахара.

1058) **Тушоная индѣйка съ рисомъ по-французски.** Небольшую индѣйку или большаго каплуна очистить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, дно которой должно быть выложено тоненькими ломтиками шпика. сверху также прикрыть шпикомъ, положить нарѣзанныхъ кореньевъ и пряностей, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. 1/2 фун. риса перемыть, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, налить бульономъ, чтобы едва покрыло, положить ложку масла, потушить подъ крышкою.

Когда индѣйка будетъ готова, разрѣзать на части, уложить на блюдо сперва крылья, ножки и пр., а наверхъ филеи; обложить кругомъ рисомъ, посыпать мушкатнымъ орѣхомъ, облить процѣженнымъ соусомъ отъ индѣйки; съ соуса этого надо сперва снять жиръ.

Выдать: Небольш. индѣйку или каплуна.
1/4 ф. шпика или 1/4 ф. масла.
1 морк., 1/2 петрушки, 1/2 порея.
3 луковицы, 10—15 зер. анг. перца.
3--4 штуки лавроваго листа.
1 1/2 стак. риса. мушкатн. орѣха.

1059) **Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная сухарями.** Изжарить, какъ. сказ. въ № 1050, или тушить, какъ сказ. въ № 1054, нафаршировать же слѣд. образомъ: 1/4 фунта масла, 2 стакана цѣльнаго молока, 1—2 куска сахара, стаканъ мелко истолченныхъ сухарей, т. е. 16 простыхъ продажныхъ, немного соли, 1/2—1 стаканъ вымытой, перебранной и кипяткомъ обваренной коринки и 2—4 сырыя яйца, размѣшать, нафаршировать.

1060) **Тушоный филей индѣйки съ пюре изъ вишень.** Нарѣзать ломтиками филеи индѣйки, обровнять, выбить немного, посолить, скропить 1/2 рюмкою мадеры, сложить въ плоскую кастрюльку, намазанную ложкою масла. За 15 минутъ до отпуска, обжарить на легкомъ огнѣ, до готовности, сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ жарились, разведя его бульономъ; въ средину положить пюре изъ вишень, приготовленное слѣдующимъ образомъ:

Взять 6 стакановъ вишень, вынуть косточки, положить разныхъ спецій, накрыть крышкою, тушить до мягкости, на самомъ легкомъ огнѣ. Потомъ протереть сквозь сито; 15—20 косточекъ истолочь, вскипятить въ 1 рюмкѣ воды, процѣдить, влить въ пюре, положить въ него сахару, разъ вскипятить; сложить на блюдо, обложить его гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ и кусками индѣйки.

Выдать: Индѣйку, 1/2 рюмки мадеры.
1 ложку масла.
На гренки:
1 французскую булку, 1 ложку масла.
На пюре изъ вишень:
6 стакановъ вишень, т. е. 2 фунта.
2 гвоздики, 1/2 вершка корицы.
2 зерна кардамона.
1/8 чайной ложки мушкатнаго цвѣта.
Сахару съ 1/2 стакана.

1061) **Котлеты изъ индѣйки или курицы.** Срѣзать филеи съ 1 индѣйки или 2 курицъ, очистить ихъ отъ жилокъ, мелко изрубить, положить 1/2 фун. сливочнаго масла, меньше чѣмъ 1/4 чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, 3-хъ к. франц. булку, намоченную въ стаканѣ молока, можно прибавить 1 яйцо, смѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать маленькихъ котлетокъ, обвалять въ сухаряхъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла. Сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, влить сокъ изъ 1/4 лимона, 3/4 рюмки мадеры, положить немного капарцовъ, развести стакономъ бульона, вскипятить.

Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ или трюфелей № 435 или 413.

Котлеты сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину можно положить зеленый горошекъ, свѣжій № 516 или сушеный № 511.

Если котлеты приготовляются на большое количество персонъ, то сложить ихъ на блюдо въ два ряда въ длину, облить однимъ изъ вышепоименованныхъ соусовъ. На другомъ же блюдѣ, подать отдѣльно разную зелень, которую класть поперекъ блюда, наискось, рядами, причемъ каждый рядъ долженъ быть отдѣленъ полосками тѣста. Зелень слѣдующая: зеленые бобы, разварной картофель съ масломъ и зеленью, каштаны, сосиски жареныя, точеная морковь, точеная рѣпа и проч.

Выдать: 1 индѣйку или 2 курицы. 3 ложки масла. 1/4 чайной ложеч. мушк. цвѣта. 3 к. франц. булку, 1 ст. молока. | 2 яйца, 5—6 сухарей. *На соусъ:* (1/4 лимона, 3/4 рюмки мадеры). 1/4 баночки капарцевъ.

Или выдать на соусъ изъ трюфелей № 413 или № 455; на соусъ изъ зелени или кореньевъ и проч.

Изъ оставшихся костей и мяса индѣйки или курицы сварить, на другой день, супъ № 19 или 23.

1062) **Вареная индѣйка или курица подъ соусомъ.** Очистить небольшую индѣйку или очень большую курицу, или фунта 3 поросенка, разрѣзать на части, посолить, налить водою, положить кореньевъ, и мѣнѣе чѣмъ 1/4 чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, варить до мягкости.

Выдать: Индѣйку, или курицу, или поросенка. 2—3 зер. англ. перца, 1 морковь. | 1 петрушку. (1/4 чайн. лож. мушкатнаго цвѣта, соли).

Облить соусомъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 421.

Или соусомъ бѣлымъ № 422, разводя его бульономъ отъ индѣйки, курицы или поросенка; соусу этого можетъ быть отъ 4 до 5 стак., въ такомъ случаѣ подавать на глубокомъ блюдѣ, по большей части къ завтраку или къ ужину.

Или облить раковымъ соусомъ № 431.

Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, 436.

Или жидкимъ соусомъ изъ каштановъ № 565, 564.

Или соусомъ изъ трюфелей № 413.

Или соусомъ изъ сморчковъ № 722.

г) Гуси.

Примѣчаніе. 1) Гусей ощипываютъ пока еще теплы.

2) Вычистивъ и выпотрошивъ, вытереть ихъ внутри солью съ тминомъ.

3) У хорошаго гуся жиръ долженъ быть бѣлый, прозрачный. Онъ употребляется для жаренья пончиковъ, а также полезенъ отъ отмороженья.

4) Гуси вкусны съ 6 мѣсяцевъ, т. е. съ осени.

5) Молодые гуси вкуснѣе старыхъ.

6) У молодыхъ—желтыя лапы и покрыты густымъ пухомъ, а у старыхъ его очень мало и лапки красныя.

7) Печенка откормленныхъ гусей цѣнится очень дорого, особенно отъ страсбургскихъ гусей, печенки которыхъ вѣсятъ иногда по нѣсколько фунтовъ. Изъ нихъ приготовляются паштеты.

8) Такъ какъ гусь гораздо болѣе курицы, то на семью въ 6 человѣкъ потроха, т. е. голова, шея, лапы, крылышки и печенка, употребляются на супъ, а самый гусь на жаркое.

9) Гусь жарится часа три.

10) Жареный гусь разрѣзывается, какъ индѣйка, см. примѣчаніе къ индѣйкѣ.

11) Если гусь довольно большой, то, приготовляя кушанье на 6—8 человѣкъ изъ него можно сдѣлать три кушанья: изъ потроховъ и гусиной крови приготовить,

супъ № 60. На другой день сварить гуся и сдѣлать изъ него какой-нибудь соусъ, напр. № 1067; оставшійся же отъ этого соуса бульонъ оставить до слѣдующаго дня и приготовить изъ него супъ № 77.

12) Если гусь не жиренъ, прибавлять, при жареньи, масла, если же очень жиренъ, то срѣзывать лишній жиръ, чтобы употребить его на фритюръ № 3644—3645, для жаренья пончиковъ, хвороста, пирожковъ и пр.

13) Кто не любитъ жирной, гусиной подливки, тотъ можетъ поступать слѣдующимъ образомъ:

Когда гусь будетъ готовъ, полить его въ послѣдній разъ его собственнымъ сокомъ, затѣмъ слить съ противня весь жиръ; ложку масла вскипятить съ $^1/_2$ стаканомъ воды или бульона и горячимъ облить всего гуся, черезъ нѣсколько минутъ полить гуся еще разъ стекшимъ съ него сокомъ. Тогда вынуть его изъ печи, разрѣзать какъ сказано, въ примѣчаніи. Сокъ же слить въ соусникъ.

14) Чтобы кожица была сухонькая, можно всего гуся, передъ жареньемъ, смазать ложкою прованскаго масла.

15) Ставить въ жаркую печь. Когда зарумянится, сбавить жаръ и начать каждыя 10 минутъ поливать стекшимъ съ него сокомъ.

1063) **Жаркое гусь, по-литовски, съ яблоками.** Выбрать изъ гуся лишній жиръ, который употребить для жаренья пончиковъ и проч., см. № 3644, 3645, (часть II), вытереть его внутри и снаружи $^1/_2$ ложкою толченаго тмина съ солью, нафаршировать мелкими яблоками, (которые сперва разрѣзать, посыпать солью и майораномъ), жарить на противнѣ, на дно котораго всыпать горсть мелко изрубленной луковицы, подливать сначала по двѣ, по три ложки бульона, а послѣ поливать собственнымъ его сокомъ. Испечь еще отдѣльно 6—8 хорошихъ яблокъ, обложить ими разрѣзаннаго на блюдѣ гуся. Соусъ же, снявъ лишній жиръ, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить гуся.

Выдать: Гуся, $^1/_2$ ложки тмину, соли. | 6—8 крупныхъ яблокъ.
2 луковицы, 12 мелкихъ яблокъ. | 1 ложку муки, (майорану).

Или яблоки утушить отдѣльно, см. салатъ № 1371.

Гусиную потроху оставить на супъ или на соусъ.

1064) **Жаркое гусь съ капустою.** 4 стакана нашинкованной кислой капусты отжать, положить $1^1/_2$ ложки масла (4 луковицы), тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою до мягкости; нафаршировать ею сыраго, тминомъ и солью натертаго гуся, изжарить, какъ только что сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 3 ф. гуся, $^1/_2$ ложки тмина, соли. | $1^1/_2$ ложки масла.
4 стак., т. е. 2 ф. капусты. | (4 луковицы).

1065) **Жаркое гусь съ итальянскими макаронами.** Взять очищеннаго гуся, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть солью, тминомъ, и $^1/_2$ чайною ложечкою англ. и простаго толченаго перца, нафаршировать слѣд. образомъ: $^3/_4$ фун. итальянскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюлю, влить масла, положить 2 желтка, менѣе чѣмъ $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, 2 ложки сметаны, размѣшать, нафаршировать гуся, зашить его, жарить на противнѣ, на дно котораго положить нарѣзанныхъ кореньевъ; гуся чаще переворачивать, сначала подливать понемногу бульона, а потомъ поливать образовавшимся сокомъ. Когда гусь будетъ готовъ, сложить его на блюдо, въ соусъ же влить стак. 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процѣдить, снять лишній жиръ, всыпать $^1/_2$ баночки капарцовъ или оливокъ, разъ вскипятить, облить на блюдѣ гуся.

Выдать: 3 фунта гуся, соли, тмину. | 1 петрушку, 1 порей, (1 луковицу).
Англійскаго и простаго перцу. | 1 ложку муки.
$^3/_4$ ф. итальянскихъ макаронъ. | ($^1/_2$ маленькой баночки капарцовъ или оливокъ).
2 желтка, мушк. цвѣту. | $^1/_8$ ф. масла.
2 ложки сметаны, 1 морковь.

1066) **Жаркое гусь, фаршированный кашею.** Молодаго гуся очистить, снаружи и внутри солью, вынуть осторожно хребтовую кость. Кости и прочія отрѣзанныя части налить водою, положить кореньевъ, сушеныхъ грибовъ.—Когда бульонъ этотъ уварится, грибы мелко изрубить; 2 стакана этого грибнаго бульона смѣшать съ изрубленными грибами, ложкою масла и немного мелко изрубленною зеленою петрушкою и укропомъ, вскипятить, всыпать тотчасъ же, шибко мѣшая, смоленскихъ крупъ, перетертыхъ однимъ яйцомъ и высушеныхъ. Подержать эту кашу на большомъ огнѣ минутъ 10; когда каша погустѣетъ и уварится, размѣшать ее ложкою, чтобы не было комковъ, посолить, нафаршировать ею гуся, изжарить его въ печи. Въ соусъ же положить муки, развести бульономъ, вскипятить, снять лишній жиръ, облить гуся.

Выдать: Туся, соли, 1 морк., 1 петр.
1 порей, 1 луковицу.
4—6 сушеныхъ грибовъ.
Зеленой петрушки и укропу.
1 ложку масла.
1¼ стак. смоленскихъ крупъ или 2 ст. гречневыхъ.
1 яйцо, ½ ложки муки.

Или нафаршировать его крутою гречневою кашею, и въ такомъ случаѣ выдать 1 ф., т. е. 2⅛ стакана гречневыхъ крупъ и 4—6 грибковъ.

1067) **Гусь разварной или утка съ грибнымъ соусомъ.** Очищеннаго молодаго, нежирнаго гуся положить въ кастрюлю, налить водою, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипь, вынуть, сполоснуть горячею водою и бульонъ процѣдить; гуся разрѣзать на части, положить обратно въ бульонъ, положить въ него коренья, лавр. листъ, перецъ, пучокъ зелени, варить пока не сдѣлается мягкимъ, но чтобы гусь не переварился. Между тѣмъ отдѣльно отварить шт. 6 бѣлыхъ грибовъ, чисто вымытыхъ и кипяткомъ обваренныхъ.

Заправить слѣд. соусъ: 1½ ложки масла, ½ ст. муки, слегка поджарить развести 3½ стак. процѣженнаго гусинаго бульона, прокипятить, прибавить, по вкусу грибнаго бульона, всыпать нашинкованные грибы, влить 1—1½ стакана сметаны, опустить куски гуся, разъ вскипятить. Гуся уложить на глубокое блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ, облить всѣмъ соусомъ, не подавая его отдѣльно въ соусникѣ.

Подается по большей части къ завтраку или ужину.

Точно также приготовляется и подъ тѣмъ же соусомъ подается и разварная утка № 1080.

1069) **Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива.** Вымыть потроху, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипь, затѣмъ вынуть, обдать горячею водою. Бульонъ процѣдить, положить въ него коренья и пучекъ зелени и ту же потроху, доварить на маломъ огнѣ.—Разварить отдѣльно черносливъ, можно отваръ его смѣшать съ бульономъ; влить кто хочетъ стаканъ гусиной крови, ½ или 1 ложку уксуса, положить ложку муки, съ ½ ложки масла, 2 толченыя гвоздики, 3—4 куска сахара, размѣшать, вскипятить хорошенько, процѣдить, облить сложенные на блюдо потроху и черносливъ.

Выдать: Гусиную потроху. 1 морковь.
1 петруш. 1 порей, 1 луковицу.
8—10 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лавров. листа, уксусу.
(1 стак. гусиной крови).
1 ложку муки, 2 гвоздики.
3—4 куска сахара.
1¼ стак. чернослива, т. е. ½ ф.

1070) **Рагу изъ оставшагося жаренаго гуся.** Оставшееся жаркое гуся разрѣзать, разрубить на аккуратные куски; въ кастрюлѣ распустить 1 ложку, масла, прибавить, мѣшая, ½ ложки муки, развести 1½—2 стакан. бульона или кипятка, прибавить немного соуса отъ жаркаго, соли, перцу, положить туда разрѣ-

заннаго гуся, закрыть, дать прокипѣть, прибавить отварнаго картофеля, положить кусками нарѣзанныхъ кислыхъ яблокъ, можно прибавить 1 рюмку столоваго вина, прокипятить, подавать.

1071) **Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.** Натереть на теркѣ шт. 20 свареныхъ, гусиныхъ печенокъ, протереть сквозь дурхшлагъ, всыпать $^1/_2$ тертой булки, положить $^1/_2$ стак. сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха, майорана, 2 ложки, т. е. $^1/_4$ фун. ракового масла, $^1/_4$ стакана краснаго вина, поджаренную въ раковомъ маслѣ луковицу или лукъ шарлотъ, 4 желтка, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину, вершка по четыре. Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемыть въ холодной водѣ, поджарить въ маслѣ.

1072) **Гусиныя печенки.** Изъ нихъ приготовляется очень вкусная закуска. Предварительно намочить ихъ на часъ въ молокѣ. На двѣ штуки, разогрѣть ложку масла, поджарить ихъ цѣльными съ 1 мелко нарѣзанною луковицею, жарить не болѣе 8—10 минутъ; подать къ закускѣ горячими или холодными.

Утки домашнія.

Примѣчаніе. Утокъ ощипываютъ пока они еще теплыя. Такъ какъ на крылышкахъ мало мяса, то надо ихъ отрубить и, прорѣзавъ кожицу, воткнуть ихъ внутрь. Очистивъ утку, натереть ее солью.

1073) **Жаркое утки.** Очищенныя и посоленыя 1—2 утки изжарить на противнѣ, осыпавъ ихъ слегка мукою, кто любитъ можно нашпиковать сперва утки $^1/_2$ фунтомъ шпика. Сначала подлить ложки 2—3 бульона, а потомъ поливать вышедшимъ изъ нихъ сокомъ, все посыпая тертою черствою булкою. Если утки жирныя, то масла не надо, если не жирныя, то полить ложкою масла. На жаркое гусей и утокъ не слѣдуетъ выбирать жирныхъ, а на супъ, соусъ, какъ напримѣръ № 1080 и проч., можно жирныхъ.

Къ уткамъ жареными, не фаршированнымъ подается всегда разварной или жареный картофель, или одинъ изъ салатовъ, помѣщенныхъ въ X отдѣлѣ, какъ свѣжихъ, такъ и мариноваиныхъ, или тушоныя яблоки № 1371, или сахаръ изъ смѣшанныхъ фруктовъ № 1360.

1074) **Тушоныя утки фаршированныя.** Утки фаршируются яблоками, капустою и макаронами, какъ сказано о гусяхъ см. № 1063—1065 и въ такомъ случаѣ подаются съ красными соусами № 405—407.

1075) **Утка фаршированная груздями.** Очистить утку, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: соленые грузди сполоснуть, обсушить, изрубить, поджарить въ маслѣ, положить перцу, мушкатнаго орѣху, муки, сметаны, 3 яйца, размоченнаго бѣлаго хлѣба, фаршъ изъ телятины и зелени № 226, обвязать бумагой, намазанной масломъ, положить на сковороду, изжарить въ печи. Подавая, разрѣзать, облить соусомъ изъ эссенціи № 392.

1076) **Утки жареныя съ темнымъ соусомъ.** Изжарить утки въ кастрюлѣ съ кореньями и масломъ. Когда утки будутъ готовы, вынуть ихъ, въ соусъ же положить муки, поджарить ее, мѣшая до гладкости; взять 2 стакана крѣпкаго бульона, разпустить въ немъ кусокъ сухаго бульона, вскипятить, процѣдить, положить 4—5 штукъ мелко нарѣзанныхъ пикулей или капарцовъ, или оливокъ, немного сахару, вскипятить, облить на блюдѣ утки.

1077) **Утка жареная съ соусомъ изъ вина.** Изжарить утки въ кастрюлѣ, въ 2—3 ложкахъ масла съ кореньями, какъ сказано выше № 1076, всыпать муку, поджарить ее, прибавить 1 стаканъ бульона, вскипятить, процѣдить, поло-

жить 6—7 мелко изрубленныхъ сарделекъ, влить $^1/_2$—1 стак. мадеры, сокъ изъ $^1/_2$ лимона или немного уксуса, вскипятить, облить на блюдѣ утки

Выдать: 1—2 утки, 2—3 ложки масла.
$1^1/_2$ ложки муки, 1 морковь,
1 петрушку.
$^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, 1 луковицу.
Зеренъ 10 англійскаго перца.
2—3 штуки лаврового листа.
6—7 сарделекъ.
$^1/_2$—1 стак. столового вина.
$^1/_2$ лимона или уксуса.

1078) **Утка съ фаршемъ изъ телятины.** Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть кость, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: $1^1/_2$ ф. телятины, 1 ложку вымытаго чухонскаго масла, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый; яичницу изжаренную изъ 4 яицъ съ 1 луковицею и масломъ, $^1/_4$ мушкатнаго орѣха, 10 зеренъ англійскаго толченаго перца, 1—2 сырыя яйца, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою, положивъ, на дно кастрюльки $^1/_4$ фунта, тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика, кореньевъ и пряностей. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2—3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать въ соусъ $^1/_2$ ложки муки, размѣшать на огнѣ, развести 3 стаканами бульона, прокипятить мѣшая, процѣдить; можно прибавить 3—4 штуки ломтиками нарѣзанныхъ трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить одинъ разъ, облить разрѣзанную на блюдѣ утку. Обложить коровьимъ, отвареннымъ въ водѣ съ солью, вымемъ, нарѣзаннымъ въ видѣ малыхъ котлетокъ.

Выдать: 3—4 фунтовую утку.
$1^1/_2$ ф. телят., $2^1/_2$ ложки масла.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 стак. молока, 5—6 яицъ, 1 лук.
Мушкатнаго орѣха, $^1/_4$ ф. шпика
1 морковь, 1 петрушку, 1 порей
1 луковицу, 1 селлерей.
20 зеренъ англійскаго перца.
2—3 штуки лаврового листа.
1 ложки муки, (2—4 трюфеля).
1 рюмку мадеры.
(Вымя), соль.

1079) **Утка вареная съ вермишелью и грибами.** Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать $^1/_4$ чайною ложкою англійскаго и простаго перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, вбить 2 желтка, положить нѣсколько отваренныхъ, мелко нашинкованныхъ, бѣлыхъ, сушоныхъ грибовъ, ложку масла, посолить, размѣшать, нафаршировать этимъ утку, зашить. Положить ее въ кастрюлю, налить грибнымъ бульономъ, прибавить кореньевъ, варить до мягкости, разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: $2^1/_2$ стакана бульона отъ утки, $^1/_2$ или $1^1/_2$ стакана сметаны, муки, ложку масла, мелко нашинкованные отвареные грибы, вскипятить.

Выдать: $2^1/_2$ ф. утки, соли.
англ. и прост. перцу, 2 гвоздики.
1 морк., $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлер.
$^1/_2$ порея, 1 луковицу.
2—3 штуки лаврового листа.
10—15 зер. англ. перца, соли.
$^1/_8$ фун. бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ.
$1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стакана муки.
$^1/_2$ или $1^1/_2$ сметаны.
На лапшу:
$1^1/_2$ стак., т. е. $^1/_2$ фун. муки, 1 яйцо

1080) **Утка подъ бѣлымъ соусомъ.** См. разварной гусь съ грибнымъ соусомъ № 1067.

Такую утку тоже подаютъ, по большей части, къ завтраку или ужину.

1081) **Утка со свѣжею капустою.** 1 большой кочанъ капусты отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, разрѣзать на нѣсколько частей. Утки сварить съ кореньями и пряностями, какъ сказ. гусь № 1067, сложить на блюдо, обложить капустою, посыпать сухарями, облить соусомъ со сметаною, какъ сказано въ томъ же № 1067, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 1- 2 утки, смотря по величинѣ.
1 морковь, 1 порей.
1 петрушку, 1 луковицу.
6—7 зер. англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
1 кочанъ капусты.
Ложку масла, 1/2 стак. муки.
1/2—1 стак. сметаны.
2—3 сухаря.

1082) **Утка съ соусомъ изъ анчоусовъ.** Утку изжарить на вертелѣ и облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку подогрѣтаго масла растереть хорошенько съ горстью мелко изрубленныхъ шарлотокъ, съ 3 мелко изрѣзанными анчоусами, изъ которыхъ нужно выбрать кости, положить 3 ломтика лимона безъ цедры и зеренъ и 2—3 лавровые листа, развести хорошимъ бульономъ, прокипятить слегка въ кастрюлѣ, процѣдить и облить имъ утки.

1083) **Утка съ капустою, съ сафой,** см. № 558—560.

Выдать: 1—2 утки (чтобы было 3 фунта).
1 морковь, 1 порей, 1 петрушку.
1 лукон., 6—7 зер. англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
1 кочанъ капусты.
1 ложку масла, 1/2 стак. муки.
(1/2 или 1 стак. сметаны).
2—3 сухаря.

1084) **Печенки утокъ, куръ, гусей, зайца и проч. подъ соусомъ съ мадерою.** Гдѣ много употребляется домашнихъ птицъ, тамъ можно собрать печенки отъ всѣхъ вышеупомянутыхъ птицъ, смѣшать ихъ даже и приготовить слѣдующее кушанье:

Взять 10 различныхъ печенокъ, намочить ихъ на шесть часовъ въ молоко, отъ котораго они побѣлѣютъ и разбухнутъ. Полную ложку масла подрумянить, всыпать 1/2 ложки муки, поджарить до красна, развести 1 стаканомъ бульона, прокипятить, влить рюмку мадеры. Взять непосоленыя печенки, которыя отъ соли сдѣлались бы твердыми, обвалять ихъ слегка въ мукѣ, опустить въ соусъ, тушить подъ крышкою отъ 5 до 10 минутъ, на легкомъ огнѣ. Кто любитъ лукъ можетъ положить въ соусъ 1—2, ломтиками нарѣзанныя, луковицы или нѣсколько штукъ въ бульонѣ отвареныхъ трюфелей. Подавая соусъ на столъ, посолить его по вкусу, размѣшать.

Выдать: 10 печенокъ, 1/2 ложки муки.
1—2 лож. масла, 1 рюмку мадеры.
3 стакана молока.
(1—2 луковицы, 2—3 трюфеля).

е) Голуби.

Примѣчаніе. У молодыхъ голубей кожица на груди бываетъ свѣтло-розоваго цвѣта, у старыхъ же темно-фіолетоваго. Надо, разумѣется, выбирать молодыхъ, потому что старые бываютъ очень жестки. Самые вкусные—это жареные—фаршированные, очистить ихъ, выпотрошить, вымыть хорошенько: съ вечера намочить ихъ въ уксусъ, пополамъ съ водою. На другой день вынуть, нашпиковать и т. д.

Жарятся старые голуби 20—30 минутъ.
» молодые » 15 »

1085) **Голуби жареные.** 5—6 штукъ голубей очистить отъ перьевъ, выпотрошить, намочить съ вечера въ уксусъ пополамъ съ водой № 3575, (часть II); на другой день вынуть, нашпиковать шпикомъ и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ 1/2 фунтомъ масла, въ продолженіи 1 1/2 часа, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Подавать къ нимъ салатъ.

Выдать: 5—6 голубей, уксусъ № 3575. | 1/4—1/2 фунта шпика, 1/2 фун. масла.

Если голуби молодые, то не надо ихъ мочить въ уксусѣ.

1086) **Голуби фаршированные жареные.** Голуби гораздо вкуснѣе, если они будутъ нафаршированы слѣдующимъ образомъ: взять 1 французскую, 5-ти копѣечную булку, срѣзать съ нее тонко корку, смочить мякишъ бульономъ или молокомъ, посолить слегка, положить 2 яйца, 1 ложку масла, 1/4 стакана коринки,

мушкатнаго орѣху, растереть все это хорошенько, нафаршировать внутренность и зобъ, перевязать ихъ ниточками и жарить въ духовой печкѣ, на каменной латкѣ, часто поливая ихъ масломъ, пока не сдѣлаются мягки и не подрумянятся. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарились, огарнировать разварнымъ картофелемъ. Подать отдѣльно салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 1353 или 1354.

Выдать: 6 голубей, 1 франц. булку. | Мушкатнаго орѣху, 1 стак. молока.
1/4—1/2 стак. корпики, 2 яйца. | 1/2 фунта масла.

1087) **Жареные голуби подъ соусомъ.** Взять 5– 6 штукъ пзжаренныхъ голубей, какъ сказано выше, № 1085, разрѣзать на половинки, слить масло и жиръ изъ кастрюли, въ которой они жарились, оставить въ ней не болѣе 2-хъ ложекъ, всыпать муки, размѣшать, влить 3 стакана крѣпкаго бульона, вскипятить мѣшая, прибавить сухаго бульона, лимоннаго соку, съ 1/2 рюмки мадеры, вскипятить, процѣдить, положить, если есть, мелко нарѣзанныхъ трюфелей, облить голубей, накрыть крюшкою, поставить на легкій огонь, минутъ на 10.

Выдать: 5—6 голубей, уксусу № 3575. (Часть II). | 1 ложку муки, лота 2 сухаго бульона.
1/4 фунта шпика, 1/2 ф. масла. | 1/2 рюмки мадеры.
(1—2 шт. трюфелей).

1088) **Разварные голуби** подаются съ рисомъ или цвѣтною капустою, какъ цыплята № 1108.

Б) ДИЧЬ.

1) Молодая дичь отличается тѣмъ, что у нея подъ крылышками тонкая кожа, а у куропатокъ перья, у молодыхъ, остроконечныя, а у старыхъ закругленныя.

2) Надо смотрѣть, чтобы дичь была застрѣлена, а не придушена, и чтобы прострѣлены были крылышки или ножки, а не филеи, которые должны подаваться цѣльными. Такъ застрѣленная дичь называется банкетною. Въ застрѣленной мясо и бѣлѣе и вкуснѣе.

3) Несвѣжесть дичи узнается во 1-хъ по запаху, во 2-хъ подъ крылышками оказываются зеленоватыя пятна, въ 3-хъ перья дѣлаются влажными и легко выдергиваются.

4) Дичь вообще не опаливаютъ, за исключеніемъ дикихъ утокъ, а ощипываютъ ее на сухо, причемъ перья надо выдергивать осторожно въ томъ направленіи, какъ ростутъ, покручивая каждое перо, чтобы легче отдѣлялось отъ кожи.

5) Чтобы удалить самый мелкій пухъ, надо обтеревъ мукою, опалить надъ зажженною бумагою или спиртовою лампочкою, но еще лучше смочить всю спиртомъ и поджечь его; повторить, пока не будетъ видно ни одного волосика, послѣ чего выпотрошить.

6) Изъ крупной дичи вынуть ладонью, а изъ мелкой черепкомъ ложки всю внутренность, надавливая птицу съ боковъ, чтобы внутренности легче отдѣлились.

7) Потроша птицъ надо остерегаться, чтобы не раздавить желчный пузырь; если же это случится, то, какъ можно скорѣе, промыть въ нѣсколькихъ водахъ.

8) Отрѣзать голову и тотчасъ захвативъ пальцами находящуюся у шеи плеву и крѣпко придержавъ птицу, вытащить находящійся въ зобѣ мѣшокъ съ зерномъ.

9) Затѣмъ не моча поверхности птицы, вымыть ее внутри, вытереть на сухо. Снаружи обтереть мукою, отрубями или полотенцомъ, и тогда ужо намочить въ холодную воду на часъ и болѣе.

10) Приступая къ жаренью, надо мелкую дичь заправить слѣдующимъ образомъ: Напримѣръ рябчики; головки ихъ совсѣмъ не подаются, слѣдовательно отрубаются, крылышки также. Ножки же надо вправить плотно въ туловище, воткнуть въ нихъ толстую длинную иголку съ ниткой, сначала въ верхнія, а затѣмъ въ нижнія ихъ части, связать концы нитокъ на спинѣ. Изжаривъ, разумѣется снять нитки, разрубить пополамъ.

11) Самая мелкая дичь, какъ то бекасы, перепела, дупеля и пр. жарятся съ головками, которыя подвертываются подъ правое крыло.

12) Дичь не бываетъ жирна вообще, поэтому крупную шпикуютъ шпикомъ, а мелкую обвязываютъ тонкими пластинками шпика и затѣмъ жарятъ, раскаливъ масло

и часто ихъ переворачивая. Передъ шпикованьемъ надо мелкую дичь опустить на 10—15 минутъ въ горячій бульонъ или кипятокъ, но чтобы вода съ нею не вскипѣла, вынуть, остудить и тогда нашпиковать.

13) Дичь съ длиннымъ клювомъ, бекасы и дрожды натираютъ толченымъ можжевельникомъ. Жарить ихъ лучше всего на вертелѣ, при сильномъ огнѣ, безъ дыма. Сначала поливать масломъ, а затѣмъ стекшимъ съ нихъ соусомъ.

14) Дичь, по большей части, употребляютъ жареною. Обще употребительныя, самыя крупныя дикія птицы: это фазаны, павлины, глухари и тетерки. По меньше—куропатки. Еще меньше—дикія утки и рябчики. И затѣмъ самыя маленькія: пѣвчіе дрозды, смедушки, дупеля, бекасы, и пр. Всѣ они жарятся на одинъ манеръ: крупныя въ духовой печи, на противнѣ, а куропатки, рябчики и остальная мелочь—въ кастрюлѣ на плитѣ.

15) Если, для кушанья, понадобятся одни только филеи и вообще мясо безъ костей, то ощипавъ перья, не надо ни опаливать, ни потрошить, а только, сдѣлавъ продольный разрѣзъ на груди, снять кожицу и затѣмъ срѣзать съ костей мясо, отдѣляя его острымъ ножомъ, начиная со спины.

16) Если филеи подаются цѣльными, то надо съ нихъ снять и пленку для того, чтобы филеи не съежились, при жареньи. Но эту пленку не надо снимать, если филеи изрубятся на фаршъ. Для снинанія пленки, надо имѣть большой навыкъ, поэтому, кто не умѣетъ аккуратно снять ее, чтобы не задѣвать мясо, тотъ можетъ и оставить ее, надрѣзавъ только ее ножомъ, въ нѣсколькихъ мѣстахъ.

17) Внутренности крупной дичи, какъ то: глухаря, тетерки, рябчика, куропатки и пр. не употребляются совсѣмъ, но внутренности мелкой дичи, какъ то вальдшнеповъ, дупелей, бекасовъ и пр. поджариваются въ маслѣ съ малымъ количествомъ муки и подаются на крутонахъ т. е. на тонкихъ ломтикахъ франц. или польской булки, съ одной стороны смазанныхъ масломъ и подсушенныхъ въ духовой печи. Этими крутонами гарнируютъ жареную дичь.

18) Чтобы, впродолженіи нѣсколькихъ дней, сберечь совершенно свѣжимъ большое количество привезенной съ охоты дичи, надо ее цѣликомъ тотчасъ же засыпать пшеницею или рожью.

19) Когда жарится дичь, то недурно сберегать, къ слѣдующему дню, немного подливки изъ подъѣтой дичи, чтобы подливать ее къ биткамъ изъ говядины, давъ имъ въ ней разъ вскипѣть вмѣстѣ, со смесанною.

Когда и по какой цѣнѣ можно получать дичь:

Фазаны. — Кавказскіе, астраханскіе и венгерскіе: это рѣдкая дичь, составляющая лакомое блюдо гастрономовъ. Кавказскіе лучше астраханскихъ.

Павлины, продаются съ ноября по апрѣль, ц. отъ 2 руб. пара.

Глухари отъ 1 р. 20 коп. штука.

Тетерки отъ 45 коп. штука.

Гуси дикіе отъ 40 до 90 коп. пара.

Куропатки доставляются, зимнимъ путемъ, изъ Архангельска и Мезени, ц. отъ 20 до 60 коп. пара.

Рябчики доставляются, въ лѣтнее время, изъ окрестностей Петерб., а зимнимъ путемъ изъ Вологды, Архангельска, Мезени и Казани; не бываютъ въ продажѣ только въ маѣ и іюнѣ. Дѣлятся на 4 сорта, а именно 1-й сортъ крупные и бѣлые, безъ прострѣла филеевъ, отъ 50 до 1 руб. пара.

2-й сортъ сѣрые, красные или съ малымъ прострѣломъ.

3-й сортъ съ прострѣломъ спины или съ отбитыми ногами и съ небольшимъ поврежденіемъ.

4-й сортъ—бракъ отъ 6 до 12 коп. пара.

Дикія утки трехъ родовъ: 1) кряковыя отъ 50 до 70 коп. пара.

2-й родъ: рѣчныя мелкія отъ 60 до 80 коп. пара.

3-й родъ: такъ называемыя чирки отъ 60 коп. до 1 руб.

1089) **Фазанъ.** Фазановъ надо держать въ перьяхъ отъ 5 до 8 дней, затѣмъ надо ихъ очистить, голову же отрубить, спрятать. Обжечь весь пухъ зажженою бумагою и пока мясо еще тепло отъ огня, крѣпко натереть всего фазана кускомъ свинаго сала или масломъ завернутымъ въ ветошку, чтобы очистить фазана отъ корней пуха и мелкихъ перьевъ. Потомъ грудь нашпиговать шпикомъ, изжарить

въ маслѣ въ кастрюлѣ, поливая его безпрестанно горячимъ масломъ съ 2—3 ложками кипятка и смазывая сметаною; прокалывать жаркое вилкой, чтобы фазанъ былъ сочный. Печенка и прочая внутренность не употребляются. Когда жаркое готово, еще разъ полить масломъ, обсыпать тертой черствой булкой, подержать на легкомъ огнѣ, чтобы осыпка запеклась, выложить на блюдо, прикрѣпить къ шеѣ голову съ перьями, воткнувъ ее на палочку, убрать бумажкою брыжею, а перья отъ хвоста воткнуть въ жаркое; переложить на блюдо, подлить соусу, въ которомъ жарился. Хвостъ же и голову, держа въ рукахъ за перья, надо обжарить сперва въ горячемъ фритюрѣ.

Или изжарить фазанъ на вертелѣ, нашпиковавъ его $^1/_4$ фунта шпика, обложивъ его ломтиками шпика съ $^1/_4$ фунта и обвязавъ бумагою, намазанною масломъ. Жарить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, поливая масломъ, подъ конецъ осыпать сухарями, подать съ салатомъ.

Выдать: 1 фазанъ. $^1/_2$ фунта шпика. | $^1/_4$ фун. масла. 3—4 сухаря.

Жарится около часа.

1090) **Павлинъ жаркое.** Павлины, если употребляются на жаркое, то только молодые. Способъ ихъ приготовленія такой же, какъ и фазановъ. Перья и хвостъ обрѣзать на четверть аршина и изъ нихъ сдѣлать кокарду, которая подается съ жаркимъ на блюдѣ.

Глухарь.

Примѣчаніе. Такъ какъ мясо глухаря и тетерки тверже мяса другихъ дикихъ птицъ, то надо ихъ намочить въ легкій уксусъ съ кореньями и спеціями см. № 3575. Мочить отъ 10 часовъ до 2—3 сутокъ, положивъ ихъ грудками внизъ. Старый глухарь жарится около $1^1/_2$ часа, а молодой около часа.

Глухарь разрѣзывается на 12 частей, на 2 крылышка и 2 лапки, затѣмъ вдоль на 5 частей, изъ коихъ среднюю часть разрубить поперекъ на 2 части.

1091) **Жареный глухарь.** Взять 1 очищеннаго глухаря, намочить его на 8—10 часовъ, и даже на 2—3 сутокъ въ легкій уксусъ, вскипяченый со спеціями № 3575, (часть II). Потомъ нашпиковать его $^1/_4$ ф. шпика, жарить на противнѣ, поливая 2 ложками масла, чѣмъ чаще тѣмъ лучше; когда выдастъ изъ себя сокъ, поливать его этимъ сокомъ, наконецъ облить сметаною. Подливъ въ послѣдній разъ, осыпать сухарями или тертой сухой булкой. Черезъ 10 минутъ, когда булка подрумянится, переложить на доску, разрѣзать, какъ сказано въ прим. сложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Если глухарь подается холоднымъ, то не надо подливать сметаны.

Чтобы онъ былъ мягче, нѣкоторые закапываютъ его въ хорошую землю въ саду, на 24 часа.

Выдать: Глухаря, 2 ложки масла | $^1/_4$ ф. шпика ($^1/_2$ стак. сметаны).

Подается къ нему соусъ изъ свеклы № 686, или тушоный картофель и всѣ свѣжіе и маринованные салаты.

Къ глухарямъ, сходнымъ по вкусу съ фазанами, можно примѣнить способъ приготовленія по восточному образцу, а именно: нашпиковавъ глухаря, изжарить его. Между тѣмъ взять 1 стаканъ лѣсныхъ орѣховъ, очистить отъ скорлупы, обдать кипяткомъ, очистить отъ кожицы, истолочь; 1 ф. сладкаго винограда размять деревяннымъ пестикомъ вмѣстѣ съ 3 очищенными отъ кожи, кожицы и зеренъ апельсинами, протереть сквозь сито, прибавить стаканъ мадеры, $^1/_2$ стак. чая, настоеннаго на 3 ложечкахъ зеленаго чая, ложку сливочнаго масла, шт. 10 англ. перца, $^1/_4$ мушк. орѣха, все это смѣшать, вскипятить. Когда глухарь изжарится, разрѣзать

его на порціи, тотчасъ же горячій опустить въ приготовленный соусъ, разъ вскипятить, подавать.

Или ложку самаго свѣжаго прованскаго масла растереть до бѣла съ ложкою муки, развести 2 стаканами бѣлаго виноградного вина, влить лимоннаго сока изъ $^1/_2$ лимона, прибавить 3 ложки капарцовъ, полную столовую ложку мелкаго сахара, чуть-чуть померанцеваго цвѣта, прокипятить, опустить въ этотъ соусъ изжареннаго и на порціи разрѣзаннаго, горячаго еще глухаря, дать разъ вскипѣть, подавать.

1092) **Холодное изъ глухаря или тетерки.** Взять муравленый горшокъ, положить на дно нѣсколько кусочковъ шпика, 2 штуки лавроваго листа, 3 гвоздички, корицы $^1/_3$ долю вершка, и 1 большую головку лука; тетерева нужно прежде разрѣзать на куски, потомъ класть его рядами въ горшокъ, пересыпая вышепоименованными спеціями, шпикомъ и солью, налить одною бутылкою самаго слабаго краснаго вина, завязать горшокъ тряночкой; обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ, оставить тамъ до утра, тогда вынуть, выложить на блюдо и поставить на ледъ.

Выдать: Глухаря или тетерку.	$^1/_3$ вершка корицы.
$^1/_2$ фунта шпика.	Головку луку.
2 шт. лавр. листа, 3 гвоздики.	1 бутылку краснаго вина.

1093) **Битки изъ филеевъ глухаря или тетерки.** Снять филеи съ двухъ тетерекъ или съ одного глухаря, разрѣзать ихъ битками, выбить плоскою стороною кухоннаго ножа, немного посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить, какъ можно скорѣе, въ ложкѣ масла съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ, оставшіяся кости сварить въ маломъ количествѣ воды съ пол-ложкою масла; когда уварится, процѣдить, влить $^1/_2$—1 стак. сметаны. Битки переложить въ сотейникъ, осыпать ложкою натертаго швейцарскаго сыра, облить соусомъ, дать разъ закипѣть на большомъ огнѣ, переложить на глубокое блюдо, облить соусомъ;—въ соусѣ можно разъ вскипятить разварнаго уже готоваго картофеля.

Тетерка.

Примѣчаніе. Жарятся около часа и разрѣзываются вдоль на 5, а если очень большія, то на 7 частей, изъ которыхъ одинъ кусокъ составляетъ грудная кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ.

1094) **Жаркое тетерка.** Ощипать, очистить тетерку, какъ сказано въ общемъ примѣчаніи, посолить, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Чтобы было вкуснѣе, нашпиковать, обвязать бумагою, намазанною масломъ и жарить на вертелѣ, поливая также масломъ, а подъ конецъ можно полить сметаною.

Если тетерка старая, то надо ее намочить на нѣсколько дней въ уксусъ № 8575 (часть II). Вообще только что застрѣленныя не вкусны.

Жарить ее можно также на противнѣ, поливая 3 ложками масла и подъ конецъ $^1/_2$ стаканомъ сметаны.

Выдать: 2 тетерки.	2 ложки масла.
$^1/_8$—$^1/_4$ фунта шпика.	($^1/_2$ стак. сметаны).

Или жарить въ кастрюлькѣ. Подавая облить сгекшимъ соусомъ и кромѣ того подать:

1) Соусъ изъ свеклы № 686.
2) Или разварной картофель № 604.
3) Или какой нибудь свѣжій, или маринованный салатъ, см. отдѣлъ X.

1095) **Тетерки съ краснымъ виномъ.** Двѣ очищенныя тетерки нашпиговать $^1/_2$ фун. шпика, обжарить въ кастрюлѣ въ двухъ ложкахъ масла до половины готовности; влить стакана два бульона, положить ломтиками нарѣзаннаго

какъ луку, такъ и корешокъ петрушки, накрыть крышкой, тушить до мягкости; тогда подлить отъ ½—1 стак. краснаго вина, положить полложки муки съ кускомъ масла, разведеннымъ кипяткомъ, прокипятить, облить, разрѣзанныя на блюдѣ тетерки.

1096) **Тетерки съ каштанами.** 2 хорошо очищенныя тетерки изжарить до половины готовности, въ кастрюлѣ, въ 1½—2 ложкахъ масла, прибавляя при этомъ немного кипятку, чтобы не пригорѣли, подлить ½ стакана бульона, положить ½—1 стак. сметаны и, переворачивая ихъ, тушить подъ крышкою, пока тетерки не будутъ мягки; между тѣмъ облить кипяткомъ ½ ф. каштановъ, очистить отъ кожи, сварить ихъ въ 2 стак. молока съ масломъ, подать съ тетерками.

1097) **Тетерки со сметаной, сосисками и картофелемъ.** Изжарить 2 тетерки, какъ сказано выше № 1096, подливъ сметаны. Взять съ полфунта сосисокъ, положить ихъ въ кастрюльку, подливъ немного воды, разъ вскипятить, нарѣзать ломтиками, опустить въ соусъ, влить рюмку франц. вина, положить чайную ложечку муки, размѣшанной съ ложкою воды, прокипятить, положить въ этотъ же соусъ отдѣльно отвареннаго уже картофеля, вскипятить, подавать.

1098) **Холодная тетерка.** Приготовляется, какъ глухарь № 1092.

1099) **Битки изъ филеевъ тетерки.** Приготовляются, какъ изъ глухаря № 1093.

Куропатки.

Примѣчаніе. Куропатки должны быть свѣжія, нѣсколько дней только какъ застрѣленныя. Жарятся въ кастрюлѣ ½—¾ часа. Разрѣзываются вдоль, на 3 части. Черныя куропатки нѣжнѣе и вкуснѣе бѣлыхъ.

1100) **Куропатки жареныя.** Очищенныя 3 куропатки изжарить точно также, какъ рябчики № 1109.

Выдать: 3 куропатки. ¼ ф. шпика ½ ф. масла. | 2 ложки сметаны. 2—3 сухаря, зеленой петрушки.

1101) **Куропатки фаршированныя.** Куропатки изжарить въ кастрюлѣ, въ 3 ложкахъ масла до половины готовности, потомъ нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: 1 чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить въ ½ ложкѣ масла, смѣшать съ ½ фунтомъ сырой, мелко изрубленной телятины, положить туда же 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и слегка выжатую, 2—3 желтка, соли, англійскаго перцу, немного мушкатнаго орѣху, ½ ложки масла, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Вскипятить въ кастрюлѣ оставшееся масло, сложить куропатки, тушить подъ крышкою: когда будутъ почти готовы, подлить ложки 3 крѣпкаго бульона, тушить еще нѣсколько минутъ, потомъ разрѣзать ихъ, сложить на блюдо: облить соусомъ, который надо сперва развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, прокипятить, процѣдить, положить въ него ломтики лимона.

Выдать: 3 куропатки. 1 луковицу. ½ ф. телят., 3-хъ коп. булку. 1 стак. мол. 2—3 желтка, соли. | Англійск. перцу, мушкатнаго орѣху. 1 ложку муки, ⅓ лимона. ½ фунта масла.

Или взять печенки отъ куропатокъ. ½ ф. свинаго сала, ложку зеленой петрушки и лука, 2—3 шт. очищеннаго лука-шарлота, мякишъ 3-хъ коп. булки въ ½ стак. молока размоченной, 1 яйцо, соли, мелко изрубить, размѣшать, нафаршировать, зашить, изжарить въ 2—3 ложкахъ масла. Подавая, облить соусомъ, въ которомъ жарились, разведя его ½ стаканомъ бульона и 2—3 ложками сметаны. Подать отдѣльно салатъ изъ брусники.

1102) **Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.** Куропатки изжарить въ 3 ложкахъ масла, вынуть ихъ, надрѣзать вдоль, въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить слѣдующимъ фаршемъ: 5—6 сарделекъ, 1 ложку масла, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 1 натертое на теркѣ яблоко, 1—2 желтка, 1/4 чайной ложки мушкатнаго цвѣта, истолочь, протереть сквозь сито.

Въ оставшееся масло всыпать ложку муки, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, положить въ этотъ соусъ ломтики лимона безъ зеренъ и нафаршированныя куропатки, разъ вскипятить или только подогрѣть, подавать.

Выдать: куропатки, 5—6 сарделекъ. 1/2 франц. булки, 1/2 ст. молока. Мушкатнаго цвѣту, 1 яблоко. 1—2 желтка, 1 ложку муки. 1/2 лимона. 3—4 ложки масла.

1103) **Куропатки съ кислою капустою.** Капуста приготовляется совершенно также, какъ щука № 1313, съ тою только разницею, что въ печкѣ слѣдуетъ оставлять куропатки подольше потому, что онѣ требуютъ больше жара, хотя кромѣ того онѣ должны быть предварительно немного обжарены въ маслѣ и прошпигованы. На 3 куропатки нужно взять 1/4 фунта шпика, 1/2 фунта сметаны и 1/2 фунта масла.

Утки дикія.

Примѣчаніе. Жарятся на противнѣ въ духовой печи; какъ очистить см. общее примѣчаніе. Жарятся минутъ 30—35. Разрѣзываются вдоль пополамъ.

1104) **Утки дикія, жареныя.** Очистить 2—3 утки, вытереть солью, опустить на нѣсколько часовъ въ уксусъ № 3575 (часть II), нашпиговать шпикомъ, жарить на противнѣ или въ кастрюлѣ, поливая масломъ. Подать къ нимъ какой нибудь салатъ.

Выдать: 3—4 утки. 1/4—1/2 фунта шпика. 2—3 ложки масла. Уксусъ № 3575. (часть II).

1105) **Утки дикія съ соусомъ и капарцами.** 2—3 утки очистить, посолить, нашпиговать 1/4 фунта шпика, изжарить на вертелѣ или на противнѣ съ 2 ложками масла, разрѣзать каждую на двѣ или на 4 части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 ложки процѣженнаго масла, въ которомъ жарились утки, ложку муки, развести 2 стаканами крѣпкаго бульона, вскипятить, процѣдить, всыпать 1/2 маленькой баночки корнишоновъ, или капарцевъ, или 10—12 маринованныхъ грибовъ, вскипятить, облить утки.

Выдать: 2—3 утки, т. е. 3 фунта. 1/4 фунта масла. 1/4 фун. шпика. 1 ложку муки. 1/2 баночки капарцовъ или 1/4 баночки корнишоновъ, или 10—12 маринован. грибовъ.

1106) **Утки дикія съ шампиньонами.** Очистить 2—3 утки, вдавить рукой грудную кость, нашпиковать 1/4 фун. шпика, нарѣзаннаго полосками, изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ масла, или на вертелѣ; когда будутъ готовы, разрѣзать, положить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: въ кастрюлю, въ которой жарились утки, прибавить 1 ложку масла, 1—2 ломтиками нарѣзанныя луковицы, обжарить, всыпать мѣшая, 1 ложку муки, разбавить 2 стак. говяжьяго бульона, положить немного соли, перцу, 1 блюдечко мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ и дать всему провариться; этимъ соусомъ облить разрѣзанныя на блюдѣ утки, подавать.

1107) **Утки дикія съ соусомъ изъ кислой капусты.** Хорошо очищенныя утки изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложк. масла, или изжарить на вертелѣ. Между тѣмъ приготовить шинкованную кислую капусту, какъ сказано №№ 546, 552. Подавая на столъ, нарѣзать утки ровными кусками, положить вдоль блюда съ одной стороны, утку, а съ другой — приготовленную капусту.

Рябчики.

Примѣчаніе. Несвѣжіе рябчики надо, ощипавъ и выпотрошивъ, мочить въ холодной водѣ, а потомъ опустить въ холодное, свѣжее молоко и разъ вскипятить, затѣмъ, выжавъ, положить въ горячее масло и жарить 20—25 минутъ, чаще ихъ переворачивая. Подавая, разрѣзывать, вдоль, на двѣ части. Вообще ихъ ощипываютъ на сухо, потомъ оставшіяся въ кожѣ перья, вытаскиваютъ пожемъ, головки и крылышки отрубаютъ, ножки же оставляютъ цѣльными, отрѣзывая только ноготки. Опалить, обтереть мукою, отрубями или полотенцемъ, выпотрошить, мочить въ холодной водѣ часъ и болѣе. Передъ жареньемъ, ножки надо вправить плотно въ туловище, воткнуть въ нихъ длинную толстую иголку съ ниткою, сначала въ верхнія, а затѣмъ и въ нижнія ихъ части, связать концы нитокъ на спинкѣ.

Передъ жареньемъ посолить, иногда обернуть шпикомъ, перевязать во всякомъ случаѣ толстой ниткой, чтобы рябчикъ сохранилъ хорошую форму съ поджалыми лапками. За полчаса до обѣда, подрумянить въ кастрюлькѣ отъ $^3/_4$ до $^1/_2$ ф. масла, положить, на 6—8 человѣкъ, отъ 4 до 6 рябчиковъ грудкою внизъ, не накрывая крышкою. Когда грудка зарумянится, перевернуть на другую сторону, накрыть крышкой, чтобы дошли. Рябчики жарятся отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ часа, смотря по величинѣ, затѣмъ выложить ихъ на деревянную дощечку, снять нитки, каждый рябчикъ разрубить пополамъ, уложить на блюдо какъ бы цѣльными. Подать соусъ и т. д.

1108) Рябчики жареные, фаршированные. 3—4 рябчика очистить, нафаршировать мелко истолченными сухарями, растертыми съ лимоннымъ сокомъ и масломъ, зашить ихъ, обложить кругомъ тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Выдать: 3—4 рабчика.
$1^1/_2$ ст. сухарей, т. е. сухарей продажныхъ 24 штуки.
4 ложки масла.
Сокъ изъ 1 лимона. $1^1/_2$ ф. шпика.

Оставшійся жиръ слить, какъ обыкновенно, въ муравленный горшечекъ и выдавать людямъ къ кашѣ, къ картофелю и проч.

1109) Жареные рябчики. 3—4 рябчика очистить, посолить, нашпиговать, кто любитъ, $^1/_4$ фунта шпика, изжарить въ кастрюлѣ, слѣдующимъ образомъ: $^1/_2$ фун. масла распустить въ кастрюлѣ; когда оно закипитъ, положить въ него рябчики и жарить на самомъ большомъ огнѣ, не закрывая кастрюльки, смотрѣть, чтобы не пригорѣли; когда подрумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть, разрѣзать, сложить на блюдо. Въ масло же влить 2 ложки бульона, двѣ ложки свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ, разъ вскипятить, облить рябчики, обсыпанные сухарями и $^1/_2$ ложкою мелко изрубленной зеленой петрушки. Жарятся отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ ч.

Выдать. 3—4 рябчика, $^1/_4$ фун. шпика.
$^1/_2$ фунта масла.
2 ложки сметаны, 2—3 сухаря.
Зеленой петрушки.

Подать къ нимъ какой нибудь салатъ.

1110) Рябчики подъ соусомъ. 3—4 рябчика очистить, сложить въ кастрюлю, налить $1^1/_2$ или 2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ложекъ на каждую штуку, накрыть плотно крышкою и жарить на самомъ легкомъ огнѣ. Такъ приготовленные рябчики чрезвычайно вкусны.

Выдать: 3—4 рябчика.
$1^1/_2$ или 2 стакана сметаны.

Подать къ нимъ какой нибудь салатъ.

1111) Рябчики по-аматерски. Взять самыхъ свѣжихъ рябчиковъ, очистить, выпотрошить, надрѣзать вдоль филеи, наполнить слѣдующимъ фаршемъ: штукъ 5 сардинокъ, штуки 3 анчоусовъ, 1 ложку вымытаго масла, $^1/_4$ франц. бѣлаго хлѣба, англійскаго толченаго перца, зеренъ 5 мушкатнаго орѣха, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагою, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу и шпикъ, сложить рябчики на блюдо, подавать лучше не разрѣзывая ихъ.

Выдать: 6 рябчиковъ, 5 сардинокъ.
3 анчоуса, 1/2 фунта шпика.
1/4 франц. бѣлаго хлѣба.
Англійскаго перцу зеренъ 5.
Мушкатнаго орѣху.
2—3 ложки масла.

1112) **Котлеты изъ рябчиковъ.** Рябчики очистить, разрѣзать на половинки, вынуть кости, оставить крылышки по 1-й суставъ; снявъ верхнюю кожицу, выбить слегка ножемъ, сдѣлать въ родѣ котлетъ, смазать яйцомъ, посыпать солью, немного перцемъ и сухарями, обжарить въ маслѣ. Подавать съ жареными свѣжими шампиньонами или бѣлыми грибами, или съ отварною, мелко нарѣзанною и масломъ облитою спаржею или съ тѣмъ и съ другимъ.

Выдать: 3—4 рябчика, 2 яйца, соли.
Англійск. перцу зеренъ 5.
Простаго перцу зеренъ 5.
2 ложки масла. 3—4 сухаря.
(Грибы или спаржу).

Или, вмѣсто грибовъ и спаржи, облить соусомъ французскимъ изъ трюфелей № 407.

1113) **Марешаль изъ рябчиковъ.** Взять рябчики, снять съ каждаго по два филея, оставивъ косточки крылышекъ по 1-й суставъ, потомъ надрѣзать филеи вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обвалять въ яйцѣ, изжарить въ фритюрѣ или обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на рашпорѣ.

Фаршъ слѣдующій: заправить красный соусъ, а именно: 1/8 фунта масла, 1/2 стакана муки, развести 1 1/2 стаканами бульона, посолить, прокипятить раза два-три, влить рюмку мадеры, положить рубленныхъ сырыхъ шампиньоновъ шт. 6, трюфелей 1—2 штуки, вскипятить раза четыре, остудить, нафаршировать нарѣзанныя филеи.

Сложить на блюдо рябчики, въ середину положить слѣдующій соусъ: 2/3 стакана муки, 2 ложки раковаго масла, сдѣланнаго изъ очистковъ раковъ, развести 2 стаканами бульона, прокипятить хорошенько, положить сырыхъ вымытыхъ шампиньоновъ, штукъ 12, раковыхъ шеекъ штукъ 25, прокипятить все это вмѣстѣ раза два, прибавить 1 — 2 штуки нашинкованныхъ трюфелей.

Выдать: 3—4 рябчика, 1 яйцо, (5—6 сух.).
(1 фунтъ фритюра).
На красный соусъ:
1/2 стак. муки, 1/3 масла.
5 шт. свѣжихъ шампиньоновъ.
1—2 штуки трюфелей.
1 рюмку мадеры.
На бѣлый соусъ:
2/3 стак. муки, 12 шт. шампиньоновъ.
25 раковъ, 1—2 штуки трюфелей.
1/4 фунта масла, соли.

1114) **Суфле изъ рябчиковъ.** Взять 3 рябчика, сырые снять съ костей, изрубить, положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, 1/4 ф. сливочнаго масла, соли, протолочь все это хорошенько, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, положить 4 штуки рубленныхъ трюфелей, немного мушкатнаго орѣху. Рамку, т. е. форму съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ намазать масломъ, влить суфле. Сварить на пару, т. е. поставить форму въ кипящую воду. Когда будетъ готово, выложить на блюдо.

Ложку масла, ложку муки, стаканъ бульона вскипятить. Взять 20 штукъ вымытыхъ шампиньоновъ, очистить съ нихъ кожицу, опустить ихъ въ 1/4 стакана бульона, выжать сокъ изъ полъ-лимона, вскипятить 2 раза, вынуть шампиньоны ложкою на столъ, нашинковать ихъ тонко, положить въ соусъ, вылить туда же соусъ, въ которомъ они варились, посолить, вскипятить, облить суфле, въ середину же положить пюре изъ селлерея № 678.

Выдать: 3 рябчика, 1 франц. булку.
1 *ст.* молока, 3 1/3 ложки сливочнаго масла.
4 яйца, 2 стакана сливокъ.
4 штуки трюфелей, мушк. орѣху.
1 ложку муки, 1/3 лимона, соли,
20 штукъ шампиньоновъ.

1 1/3 фунта селлерея, кореньевъ и 2 ложки масла.

1115) **Сосиски изъ рябчиковъ.** Изжарить 6 рябчиковъ, снять мякоть, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ мякишъ 1 франц. булки, намоченную въ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, положить 4 желтка, соли, 3—4 зерна простаго перца, наполнить кишки, перевязать ниткой, дать вскипѣть разъ, проколовъ въ 3—4 мѣстахъ иголкою. Подавая на столъ обжарить въ маслѣ.

1116) **Сосиски изъ рябчиковъ или зайца.** 1 зайца или 6 рябчиковъ очистить отъ кожицъ, вынуть кости, наскоблить мясо ножемъ, истолочь его, прибавить столько же мелко нарѣзаннаго и истолченнаго шпика, положить соли съ чайн. ложечку, $^1/_2$ чайн. ложечки простаго перца, немного мускатнаго цвѣта, 3 яйца, если заяцъ, то 1 стак. сметаны, если же рябчики, то 1 стак. сливокъ, мякишъ отъ 1 булки, намоченной въ $^1/_2$ стак. краснаго вина, наполнить не туго маленькія баранын кишки, варить съ $^1/_2$ часа; подавая жарить въ маслѣ.

1117) **Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.** 3 рябчика очистить, изжарить въ $^1/_4$ фунта масла, остудить, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мушкатнаго орѣху (кто любитъ $^1/_8$ фун. натертаго пармезана) 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей, $^7/_8$ фун. сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать, пока не погустѣетъ, переложить въ маслиничку; если это масло приготовлено надолго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

Выдать: 3 рябчика, перецъ каянъ, или мушкатнаго орѣха. 3—4 ложк. нашинков. трюфелей. | 1 ф. сливочнаго масла. ($^1/_8$ фун. пармезана). (Растопленнаго жиру).

1118) **Рябчики жареные въ глинѣ, на охотѣ.** Не снимать перья, но только выпотрошить, положить внутрь масла и соли, зашить крѣпко, облѣпить весь рябчикъ глиною, положить его въ огонь. Когда глина высохнетъ и потрескается, рябчикъ готовъ. Вынуть его изъ глины, къ которой пристанутъ всѣ перья. Такъ можно поступать и съ другою мелкою дичью.

МЕЛКАЯ ДИЧЬ.

Бекасы бываютъ въ продажѣ съ іюня по январь. Съ октября они уже замораживаются.

Вальдшнепы—съ іюля по ноябрь.

Гартшнепы. Ихъ трудно убивать, поэтому любителями цѣнятся довольно дорого, до 50 коп. за пару.

Дикіе голуби отъ 30 до 50 коп. за пару.

Дрозды отъ 15 до 50 коп. за пару.

Драхва или драфа бываетъ въ продажѣ очень рѣдко. Она очень вкусна и доставляется изъ Бессарабской области и прибрежныхъ губерній рѣки Днѣстра.

Дупельшнепы доставляются изъ окрестностей Петербурга.

Дупеля отъ 2 до 2 р. 50 к. за пару. Сберегаются во льду и продаются съ ноября по апрѣль.

Жаворонки въ продажѣ очень рѣдки, доставляются изъ Бессарабіи.

Кроншнепы считаются дорогою дичью и продаются отъ 75 до 90 к. за пару.

Кулики дичь ординарная—не дорогая.

Перепелки доставляются въ Петербургъ живыми и здѣсь откармливаются. Продаются отъ 15 коп. до 1 р. за пару. Доставляются изъ Тульской и Курской губ.

Песочники въ іюлѣ мѣсяцѣ бываютъ жирные, отъ 16 до 30 к. за штуку.

Подорожники доставляются къ Рождеству изъ отдаленныхъ губ. Ц. отъ 5 до 10 к. пара.

Сивки отъ 15 до 30 коп. пара.

Скворцы, отъ 8 до 15 коп. пара.

Стрепеты доставляются зимою, но составляютъ большую рѣдкость.
Травники бываютъ въ іюдѣ очень жирны. Цѣна отъ 30 до 40 к. пара.
Турухтаны доставляются съ іюля и продаются отъ 40 до 80 коп. пара.
Чернозобки отъ 3 до 7 коп. пара и пр.
Ржинки и зуйки.
Ряболовы и овсянки.

Общее примѣчаніе. Вся мелкая дичь, выше поименованная, жарится на одинъ манеръ: на вертелѣ, или въ кастрюлѣ на плитѣ, или на противнѣ, въ духовой печи. Мелочь жарится отъ 15 до 20 минутъ. Начать жарить за 25 минутъ до отпуска, полагая минутъ 5 на укладку на блюдо.

Бекасы, перепела, дупеля и пр. мелкая дичь жарится съ головками, которыя подвертываются подъ правое крыло. Крылышки отрубаются, а ножки выправляются плотно въ туловище и перевязываются нитками. Такъ какъ дичь никогда не бываетъ жирна, то ее обкладываютъ тонкими пластинками шпика, который привязывается голландскими нитками. Подавая, не забывать снять нитки.

Эту мелкую дичь, на охотѣ жарятъ въ глинѣ, какъ сказано въ № 1118.

Е) Бекасы.

Примѣчаніе. *Средство сберечь бекасы свѣжими отъ осени до января.* Принеся съ поля бекасовъ, тотчасъ очистить ихъ отъ перьевъ, не потроша обернуть въ листы свѣжей капусты, облѣпить густымъ тѣстомъ, поставить не надолго въ печь, чтобы только тѣсто запеклось. Уложить въ боченокъ, залить растопленнымъ жиромъ, накрыть, засмолить. Жиръ этотъ можетъ быть потомъ употребленъ на смазку экипажей.

Отъ бекасовъ не отрѣзываются головки.

Бекасовъ не надо потрошить, а только очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, обложить $^1/_4$ ф. шпика тонкими ломтиками нарѣзаннаго, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, перевязать крѣпкими нитками, жарить на вертелѣ. Когда будутъ готовы, снять бумагу, сложить на блюдо. Ихъ жарятъ и въ кастрюлѣ на плитѣ въ 2—3 ложкахъ масла.—Жарятся 15—20 минутъ.

Бекасы натираются толченымъ можжевельникомъ.

1119) **Бекасы жареные.** Поступить какъ сказано въ примѣчаніи.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Выдать: 6 бекасовъ, $^1/_4$ фунта шпика. | Толч. можжев., 2—3 ложки масла.

1120) **Бекасы жареные, съ соусомъ.** Очистить, выпотрошить, изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ, въ печи, съ 2—3 ложками масла. То, что вынуто изъ середины, мелко изрубить, поджарить въ оставшемся маслѣ съ $^1/_2$ луковицею мелко изрубленною и $^1/_2$ ложкою муки; всыпать 5 зеренъ англійскаго и 4 зерна простаго, толченаго перца, соли, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона; можно прибавить 2 ложки сметаны, развести все это 1 стакановъ бульона, вскипятить, облить бекасы. Или обжарить бекасы на сковородѣ, облить ихъ слѣд. соусомъ; $^1/_2$ ложки масла, ложку поджареной муки, стаканъ бульона, прокипятить, влить $^3/_4$ стакана мадеры и $^3/_4$ стак. сотерна, положить $^1/_2$ ложки сливочнаго масла кускомъ, разъ вскипятить.

Выдать: 6 бекасовъ, 2—3 ложки масла. | 1 ложку муки, 2 ложки сметаны.
5 зер. англ. 5 зер. прост. перца. | $^1/_3$ лимона, $^1/_2$ луковицы.

1121) **Бекасы съ гренками.** 6 очищенныхъ и выпотрошенныхъ бекасовъ изжарить на вертелѣ, поливая масломъ, или въ кастрюлѣ. Внутренности мелко изрубить съ $^1/_8$ фунта шпика, смѣшать съ $^1/_2$ французскою тертою булкою, съ 1 ложкою свѣжаго масла, 1 желткомъ, однимъ яйцомъ, посолить всыпать 5 зеренъ англійскаго, 4 зерна простаго толченаго перца, размѣшать, намазать этою массою въ 1 ложкѣ масла поджаренныя и высушенныя гренки, сложить ихъ на листъ, намазанный $^1/_2$ ложкою масла, вставить въ печь не задолго передъ отпускомъ. Сложить бекасы на блюдо, обложить ихъ этими гренками, облить слѣдую-

щимъ соусомъ: 1 ложку муки поджарить въ маслѣ, развести 2 стаканами бульона, положить кусокъ распущеннаго сухаго бульона, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/8 фунта шпика, 1 1/2 франц. булки, 2 яйца, 5 зер. англ., и 4 зер. прост. перца, 1 ложку муки, 1 лотъ сухаго бульона, 1/2 лимона, 3—4 ложки масла.

1122) **Свистели или вальдшнепы съ гренками.** Свистелей, какъ вальдшневовъ и дроздовъ не потрошать, а жарять, съ ножками и головками: 12—15 свистелей очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, жарить въ кастрюлѣ съ 3 ложками масла. Когда будутъ готовы, положить ихъ на поджаренныя въ маслѣ и высушенныя гренки изъ бѣлаго хлѣба, сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились.

У свистелей большая печенка, которую можно вынуть, мелко изрубить, поджарить вмѣстѣ съ ними, въ такомъ случаѣ свистели сложить на середину блюда, огарнировать гренками, покрытыми мелко изрубленною поджаренною печенкою, облить соусомъ.

Выдать: 12—15 свистелей, или 3 вальдшнепа, 1 французскую булку, 1/2 фунта масла.

1123) **Перепелки подъ соусомъ.** Вымазать дно кастрюли 1 ложкою масла, наложить 1/4 фун. тонкими ломтиками нарѣзаннаго шпика, 1/2 фун. ломтиками нарѣзанной телятины, немного рубленныхъ листьевъ петрушки, 1 нашинкованную луковицу, соли, 1 рюмку бѣлаго или краснаго вина, 1 стак. бульона, а затѣмъ очищенныя перепелки, закрыть крышкой и доварить на ровномъ огнѣ; когда будутъ готовы, ихъ вынуть; соусъ же, снявъ жиръ, процѣдить и облить имъ. Подаютъ перепелки также съ рисомъ, свареннымъ на водѣ, съ масломъ и перемѣшаннымъ съ пармезаномъ.

Жаворонки.

Примѣчаніе. Ихъ можно потрошить и нѣтъ. Если потрошить, то вынимать внутренности осторожно, чтобы вмѣстѣ съ ними не вынуть жиръ. Обрубать ножки и головку. Изъ внутренности приготовляютъ фаршъ, который подаютъ на гренкахъ, гарнируя ими жаркое.

1124) **Жаворонки жареные.** 18—20 жаворонковъ жарить, потроша или не потроша ихъ, минутъ 10 и стараться не пережарить, безпрестанно поливая ихъ масломъ. Остальныя подробности см. въ прим.

Эти же жаворонки можно подать и подъ соусомъ, слѣдующимъ образомъ: Въ кастрюлю положить 1/4 фун. масла, 2 мелко изрубленныхъ луковицы, дать имъ немного обжариться; потомъ прибавить 1/2 стак. бульона, немного соли, мушкатнаго орѣшка, 1 рюмку бѣлаго вина, сокъ 1 лимона, дать вскипѣть, положить туда изжаренные жаворонки, довести до самаго горячаго состоянія, подать вмѣстѣ съ соусомъ.

Наблюдать, чтобъ не разварились.

1125) **Кулики подъ соусомъ съ виномъ.** 12—15 куликовъ ощипать, какъ всякую дичь, головки и желудки выбросить, а потроху выложить на доску. Въ кастрюлю положить 1 ложку масла, 1/2 фун. мелко искрошеннаго копченаго шпика, 2 мелко изрубленныя или истертыя луковицы, 1—1 1/2 блюдечка очищенныхъ и нашинкованныхъ шампиньоновъ, 1 ложку бульона, немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, если есть,—1/4 фун. въ кусочки нарѣзаннаго сладкаго мяса и 1 стак. краснаго вина, наложить очищенныхъ куликовъ, закрыть кастрюлю крышкой и такъ доварить до готовности на небольшомъ, но ровномъ огнѣ. Между тѣмъ изрубить вынутую потроху и передъ самымъ отпускомъ опустить въ соусъ, дать прокипѣть и подавать.

1126) **Рагу изъ куликовъ.** 12—15 шт. очищенныхъ куликовъ, безъ головъ и желудковъ, изжарить въ кастрюлѣ въ 2 — 3 ложкахъ масла, срѣзать филеи съ костей, крылышки же, ножки и кости истолочь въ ступкѣ, обжарить въ кастрюлѣ отдѣльно съ 1 ложкою масла и 1 нашинкованною луковицею, потомъ прибавить, мѣшая, 1 стол. ложку муки, сокъ 1 лимона и разбавить 1—1½ стак. бульона, дать хорошенько прокипѣть, протереть сквозь сито и облить этимъ соусомъ нарѣзанные филеи. Потроху отъ куликовъ, исключая желудка, изрубить мелко съ кусочкомъ масла, положить въ кастрюлю, прибавить 1 ложку сметаны, прокипятить, покрыть, этою массою французскую булку, нарѣзанную ломтиками и немного подсушенную; куликовъ съ соусомъ положить на блюдо и огарнировать этими обмазанными гренками.

1127) **Жареные дрозды.** Дроздовъ, какъ и бекасовъ не потрошить, а только ощипать ихъ, опалить, обмыть, взять шт. 12—16, натереть ихъ толченымъ можжевельникомъ, обложить ихъ ½ фун. въ пластки нарѣзаннаго шпика, обвернуть бумагою, масломъ пропитанною, надѣть на палочку, привязать къ вертелю и жарить на большомъ огнѣ, поливая 2 ложками растопленнаго масла, подставивъ противень. Когда дрозды готовы, выложить ихъ на блюдо, въ середину кучкою, а кругомъ обложить ломтиками бѣлаго хлѣба, обжареннаго на противнѣ въ соку, который стекъ съ дроздовъ.

1128) **Жаренные фаршированные дрозды.** 12 — 16 сырыхъ дроздовъ ощипать, выпотрошить, кишки перебрать, вычистить, изрубить, обжарить въ 1 ложкѣ масла съ 1 мелко изрубленною луковицею или ½ горстью изрубленныхъ шарлотокъ, прибавить послѣ того ¼ фун. мелко изрубленнаго шпика, мякишъ франц. хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ и немного отжатаго, 2 яйца, немного соли и простаго перца, хорошенько перемѣшать, начинить этимъ фаршемъ дроздовъ. Въ не глубокой кастрюлѣ растопить полфунта масла чухонскаго, положить рубленныхъ шт. 12 шампиньоновъ или бѣлыхъ, свѣжихъ очищенныхъ грибовъ, посолить, всыпать простаго перцу, жарить накрывъ крышкою. Когда закипятъ, положить пол-ложки муки, разведенной ложкою воды, подлить бульону и лимоннаго соку съ ¼ лимона, положить нафаршированные дрозды. Когда грибы будутъ почти совсѣмъ готовы, влить вина медоку столько, чтобы въ соусѣ былъ слышенъ его вкусъ, доварить грибы. Выложивъ дрозды на блюдо, огарнировать ихъ жаренымъ въ маслѣ лукомъ-шарлотомъ и въ маслѣ поджаренными гренками, облить соусомъ.

1129) **Пудингъ изъ оставшейся дичи.** Оставшееся отъ обѣда жаркое: индѣйку, курицу, утку или какую другую дичь сложить вмѣстѣ, прибавить около ¼ ф. воловьихъ мозговъ изъ костей, 3 крутыя яйца, все это мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ. ¼ фунта масла растереть до-бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавляя по немногу приготовленной массы изъ дичи, прибавивъ 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мушкатнаго орѣху, мѣшать все это хорошенько въ одну сторону, наконецъ положить пѣну изъ 6 бѣлковъ. Форму намазать масломъ, осыпать сухарями, обложить кругомъ листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, вставить въ печь на 1 часъ (см. примѣч о пудингахъ).

Выдать: Жаркое, 6 яицъ.
Почти ¼ ф. моз. изъ кост. волов.
¼ ф. масла, ½ франц. бѣл. хлѣба.
Лимонной цедры.
Мушкатнаго орѣху, соли.
Зеленой петрушки.

Облить соусомъ краснымъ № 405, 406, или 407.

ОТДѢЛЪ IX.

Рыбы.

Примѣчаніе. 1) Питательное значеніе рыбы почти равносильно значенію говяжьяго мяса.

2) Рыбы дѣлятся на 3 группы:

1) Рыбы съ бѣлымъ мясомъ, какъ-то: щука, судакъ и пр.

2) Съ краснымъ мясомъ, какъ-то: семга, лососина, форель и пр.

3) Съ жирнымъ мясомъ, какъ-то: сиги, треска, угорь.

3) Болѣе удобоваримыми считаются рыбы, обладающія бѣлымъ мясомъ, наибольшею же питательностью отличаются рыбы краснаго мяса. Самая здоровая—это треска.

4) Въ которые мѣсяцы какая рыба вкуснѣе:

Налимъ въ январѣ. *Щуки* отъ февраля до апрѣля. *Линъ* отъ мая до іюля. *Раки* отъ мая до сентября. *Форель* отъ мая до августа. *Семга и угорь* отъ іюня до августа. *Карпъ* отъ сентября до апрѣля и т. д.

5) Желая сохранить рыбу на нѣсколько дней живою, совѣтуютъ, зимою вложить въ пасть кусокъ хлѣба, въ водѣ намоченнаго, и положить въ снѣгъ.

Лѣтомъ же влить ей рюмку водки или вина и покрыть ее мхомъ, въ погребѣ.

6) Сберегать ее живою въ водѣ, долгое время можно только въ рѣчной водѣ, т. е. въ такой, въ какой она жила, въ прочихъ же водахъ, какъ-то: колодезной, ключевой—она скоро замираетъ.

7) Самая вкусная рыба это живая, только что убитая. Самый лучшій способъ закалыванья—это дѣлать разрѣзъ острымъ ножомъ непосредственно позади головы, отдѣляя мозгъ отъ позвоночнаго столба.

8) Уснувшая рыба гораздо хуже свѣжей, а тѣмъ болѣе только что заколотой.

9) Мороженая рыба вообще хуже и значительно дешевле свѣжей и сонной. При покупкѣ уснувшихъ рыбъ надобно обращать особое вниманіе на то, чтобы рыба была свѣжая, потому что тогда только она вкусна и здорова.

10) Чтобы узнать свѣжа ли она, надо осмотрѣть жабры: если онѣ красныя, то значитъ—рыба свѣжая, если же очень темнаго или блѣднаго цвѣта, то такая рыба не годится. Бѣлыя жабры означаютъ, что рыба вторично заморожена, а чтобы убѣдиться, что подобныя жабры не подкрашены, надо потереть ихъ влажной тряпочкой.

Глаза должны быть полные и свѣтлые, а не мутные и ввалившіеся. Кожа рыбы должна быть твердая. Если, разрѣзавъ рыбу вдоль, съ головы до хвоста, окажется, что кости отстаютъ отъ мяса, то такая рыба не годится.

Мороженая рыба узнается также по выпуклости глазъ и по хорошему ея виду вообще, т. е. если кожа на ней блестящая, покрытая инеемъ и она вся прямая—это знакъ, что она свѣжая, если же кожа тусклая, ледъ весь спалъ, хвостъ загнутъ и есть въ рыбѣ впадины, знакъ—что она была оттаяна и вторично была заморожена. а подобная рыба никуда не годится.

11) Свѣжую рыбу не надо закалывать раньше, чѣмъ она понадобится, а держать ее въ свѣжей водѣ, чаще ее перемѣняя; если же нельзя долѣе держать въ водѣ, то надо ее заколоть, какъ сказано въ № 7, тотчасъ очистить ея поверхность, разрѣзать съ головы до хвоста, вынуть осторожно внутренности, чтобы не раздавить желчь, иначе и рыба и уха изъ нея будутъ такъ горьки, что придется все выбросить.

12) Если употребить рыбу сейчасъ, то вымыть и посолить, если же оставить ее до другого дня, то, не мывши, натереть внутри и снаружи мелкою солью и даже простымъ перцемъ, накрыть, поставить въ холодное мѣсто или на ледъ, и только на слѣдующій день передъ употребленіемъ хорошенько, вымыть и если предна-

значается для пирога, то ее надо выпотрошить, вымыть, обтереть, натереть солью со всѣхъ сторонъ, беря по чайной ложечкѣ на каждый фунтъ рыбы и затѣмъ туго завернуть ее въ салфетку, дать полежать ей часа два, чтобы ее осушить, иначе отъ излишней влаги ея сдѣлается въ тѣстѣ закалецъ.

13) Крупную, цѣльную рыбу, начиная съ фунтовой и далѣе, чтобы она хорошо проварилась и сохранила свой вкусъ, надо опускать въ холодную воду или холодный рыбный бульонъ. сваренный только изъ однихъ бѣлыхъ кореньевъ, какъ-то (на 6 челов.): 1 петрушки, 1 порея, 1 селлерея, 3—4 луковицъ, 1—2 шт., лавров. листа, 20—30 зер. англійскаго перца, заливая рыбу настолько, чтобы ее покрыло.

Дать разъ вскипѣть, на большомъ огнѣ, доваривать на медленномъ и въ закрытой кастрюлькѣ или лучше въ рыбномъ котелкѣ, стараясь болѣе толстыя мѣста пододвинуть на болѣе сильный огонь, т. е. ставить середину рыбнаго котла надъ большимъ огнемъ.

Если же рыба свѣжая, только что словлена, то ничего не слѣдуетъ класть, ни кореньевъ, ни спецій, потому что отъ свѣжей рыбы вкусъ превосходный.

14) За неимѣніемъ рыбнаго котелка можно варить и въ большой кастрюлѣ, но въ такомъ случаѣ, чтобы сохранить рыбу цѣльною, надо ее зашивать въ салфетку или чистую тряпочку, осторожно согнуть ее и опустить въ кастрюлю, сварить и снова осторожно вынуть ее на доску, растянуть, расшить и съ салфетки переложить на длинное рыбное блюдо, соображаясь съ величиною рыбы.

15) Мелкую же рыбу и куски рыбы менѣе фунта надо опускать въ кипятокъ.

16) Когда глаза побѣлѣютъ и выступятъ наружу, знакъ, что рыба готова.

17) Чтобы она не отзывалась болотомъ, кладутъ въ воду, во время варки, 2—3 раскаленныхъ березовыхъ уголька, чистыхъ отъ всякой пыли и пепла.

18) Если взята только что убитая рыба, то передъ варкою, надо на ея спинѣ, въ продольномъ направленіи, дѣлать надрѣзъ для того, чтобы не лопнула кожа, во время варки.

19) Варится рыба, смотря по ея толщинѣ, отъ минуты закипанія, отъ 15 до 30 минутъ.

20) Мороженую рыбу надо, для варки, опускать непременно въ холодную воду.

21) Когда рыба варится въ котелкѣ, для того, чтобы ее подать отдѣльно горячею или холодною, надо сильно солить воду, такъ напр. на 3 стакана воды брать 2 полныя чайныя ложечки соли. Въ такомъ случаѣ, отваръ ея уже будетъ негоденъ къ употребленію.

Если же надо воспользоваться и отваромъ, то брать, на каждые 3 стакана ухи, по ½ ложечки и въ такомъ случаѣ съ этою же самою солью солить рыбу до ея варки, потому что отваръ иначе можетъ оказаться солонъ. Передъ отпускомъ ухи можно ее досолить.

Приготовляя рыбу для жаренья, надо натереть ее солью, беря ее по ½ чайной ложечкѣ на фунтъ рыбы.

22) Варятъ рыбу иногда на пару, а именно: кладутъ ее на рѣшетку рыбнаго котелка, подливаютъ соленую воду, рыбный отваръ, вино или огуречный разсолъ, какъ варится иногда стерлядь, но такъ, чтобы эта жидкость оставалась подъ рѣшеткою и рыба варилась бы на одномъ ихъ парѣ.

23) Варить рыбу въ лежачемъ положеніи не въ тѣсномъ рыбномъ котелкѣ.

24) Если употребляется соленая рыба, то ее надо сперва вымочить въ холодной водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ и передъ варкой снять кожу. Малосольную же совсѣмъ не надо мочить.

25) Чешую надо соскабливать ножомъ, положивъ рыбу въ воду, чтобы чешуя не разлеталась, съ мороженой рыбы она срѣзается.

26) Потрошить рыбу слѣд. образ. Очистивъ отъ чешуи, разрѣзать рыбу вдоль брюшка, вынуть печень, а затѣмъ и всѣ остальныя внутренности, а если рыба была сонная, то отнять и жабры. Послѣ потрошенія, тщательно промыть рыбу въ холодной водѣ. Очищая рыбу, осторожно вынимать желчь. Нѣкоторыя рыбы потрошатъ чрезъ вырѣзанныя жабры.

27) Стерляди, форели. налимы и ерши употребляются исключительно вареными.

28) *Что касается до жаренья*, то мелкую рыбу и крупную, разрѣзанную на порціи, жарятъ на плитѣ, на сковородѣ, но лучше всего на мѣдномъ противнѣ, поворачивая рыбу съ одной стороны на другую, причемъ жаръ плиты долженъ быть меньше, чѣмъ для жаренья мяса, такъ какъ рыба доходитъ до готовности скорѣе, чѣмъ мясо. Жарится приблизительно 15 минутъ.

29) Рыбу надо вполнѣ прожаривать, какъ и проваривать, такъ какъ сыроватая и невкусна и вредна, поэтому крупную рыбу необходимо распластать, разрѣзать,

вдоль поподамъ, вынуть кости, вытереть солью, затѣмъ каждую половину разрѣзать на порціи, и въ каждой порціи въ толстыхъ мѣстахъ, сдѣлать нѣсколько прорѣзовъ. При жареньи рыбы не слѣдуетъ жалѣть масла, и масло это должно даже кипѣть на сковородѣ, потому что, если прибавлять масла понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть.

30) Нѣкоторые вспрыскиваютъ рыбу лимоннымъ сокомъ, въ такомъ случаѣ это надо дѣлать передъ самымъ жареньемъ, иначе отъ кислоты можетъ также развалиться.

31) Мелкую рыбу, какъ-то: снижки, налимы, корюшку, рямушку, свѣжія сельди, селяву, салакушку, снѣтки и пр., равно какъ и порціонные куски крупной,—надо, очистивъ, вымывъ, посоливъ, осушить хорошенько, полотенцомъ, обвалять въ мукѣ или въ просѣянныхъ сухаряхъ, затѣмъ въ хорошо разбитомъ яицѣ и снова въ сухаряхъ, положить на раскаленное масло, поджарить, переворачивая на обѣ стороны. Чѣмъ больше будетъ положено сразу масла, тѣмъ лучше.

32) Если рыба жарится въ фритюрѣ, то фритюръ долженъ быть хорошо очищенъ, долженъ уже кипѣть и его должно быть столько, чтобы рыба въ него погрузилась. Вынимая, перекладывать, минуты на три, на рѣшето, покрытое пропускной бумагой, иначе будетъ пахнуть саломъ.

Масло же требуется меньше, чѣмъ фритюра, но вообще гораздо больше, чѣмъ для жаренья напр. мясныхъ котлетъ.

33) Жарить въ фритюрѣ можно только твердые и клейкіе сорта рыбы.

34) Многіе находятъ вкуснѣе рыбу печеную, въ такомъ случаѣ: рыбу средней величины, какъ то леща, лина, карпа, сига, камбалу и пр.—надо очистить, посолить, вытереть, положить на противень, смазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее въ духовую печь, поливая ее чаще стекшимъ съ нея масломъ, пока не испечется.

35) Къ нѣкоторымъ рыбамъ, какъ напр.: снижкамъ и карасямъ—подливается, подъ конецъ, свѣжая сметана и кладется зеленый лукъ. Кто любитъ, осыпаетъ укропомъ и петрушкою.

36) Къ жареным рыбамъ подаются почти всѣ салаты, поименованные въ отдѣлѣ, въ томъ числѣ и винигретъ.

Убираются зеленью и полуломтиками лимона безъ кожи и зеренъ.

37) Подавая на столъ большую рыбу, сваренную въ рыбномъ котлѣ, надо класть на блюдо хребтовою костью вверхъ, осторожно прижимая и тѣмъ расширяя брюшную часть,—такимъ образомъ класть рыбу на блюдо и для майонезовъ; хребтовая кость остается по серединѣ, вслѣдствіе чего легко брать мякоть съ обѣихъ сторонъ.

38) Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ	7	до	9	человѣкъ увеличить пропорцію въ	1½	раза.	
»	10	»	12	» въ 2 раза, а соусъ къ ней въ	1½	»	
»	13	»	18	» » »	2	»	
»	19	»	24	» » »	3	»	

1130) **Варка рыбы вообще.** Въ примѣчаніи высказаны всѣ подробности, касающіяся рыбы, здѣсь повторю тоже, но вкратцѣ:

Рыбу заколоть, обчистить поверхность, осторожно вынотрошить, промыть.

Крупную рыбу, только что словленную, опустить въ кастрюлю или рыбный котелокъ, въ лежачемъ положеніи, залить чистою холодною водою, безъ всякихъ кореньевъ и прочаго, сонную же опустить въ холодный отваръ изъ бѣлыхъ кореньевъ, специй, пучка зелени и даже мелкой рыбы.—Отваръ этотъ долженъ только едва покрывать рыбу. Посолить воду, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь; какъ только вскипитъ, отставить на медленный огонь. Отъ минуты закипѣнія, варить отъ 15 до 30 минутъ, смотря по толщинѣ рыбы.

Если же рыба мелкая или крупная, но разрѣзанная на порціи, то опускать въ кипящую чистую воду, а если рыба сонная, то въ кипящій отваръ изъ кореньевъ, специй, а иногда и мелкой рыбы, посолить.

Когда рыба будетъ готова, осторожно вынуть на блюдо, тотчасъ снять кожу, облить заранѣе приготовленнымъ какимъ нибудь соусомъ, огарнировать разварнымъ картофелемъ, шампиньонами, крутонами, раковыми шейками и пр., украсить зеленью петрушки, подать отдѣльно ту же подливку.

Выдать: 3 ф. крупной рыбы.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей, 4 луковицы.
1—2 шт. лавр. листа.
5—10 шт. англ. перца.
(1—2 ф. мелкой рыбы преимущ. ершей).
На гарниръ.
На подливку.

1131) **Жаренье рыбы вообще.** Всѣ подробности поименованы въ примѣчаніи, здѣсь привожу все вкратцѣ: заколоть рыбу, вычистить поверхность, выпотрошить осторожно, вымыть, вытереть, посолить. Передъ употребленіемъ вымыть, осушить. Крупную рыбу распластать, разрѣзать вдоль, затѣмъ на порціи. Какъ мелкую, такъ и порціи крупной, передъ жареньемъ можно спрыснуть лимоннымъ сокомъ и тотчасъ обвалять въ одной мукѣ, или въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на хорошее количество, кипящаго уже на сковородѣ, масла. Толстые куски прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ; поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую. Жарится всего минутъ 15—20 на меньшемъ огнѣ, чѣмъ мясныя кушанья.

Когда будетъ готова, сложить на рѣшето, на салфетку или пропускную бумагу, переложить порціи на круглое блюдо, гирляндой, въ середину положить жареный картофель, осыпанный поджаренною, зеленою петрушкою.

А мелкую рыбу уложить на продолговатое блюдо, хвостиками въ середину, головки украсить зеленью петрушки, полить соусомъ, обложить пополамъ разрѣзанными тонкими ломтиками лимона.

Выдать: 3 ф. рыбы.
1/2 стак. муки.
1—2 яйца.
1 стак. сухарей.
1/2 ф. масла.
Зеленой петрушки и фритюра.
1 1/2 ф. картофеля.
Салатъ.

Жареная рыба подается съ поджареннымъ картофелемъ, съ салатомъ изъ картофеля, изъ кислой и свѣжей шинкованной капусты, съ салатомъ-латукъ, съ огурцами свѣжими и малосольными, и прочими маринованными салатами, поименованными въ X Отдѣлѣ.

1132) **Печенье рыбы вообще.** Пекутъ въ духовой печи, на противнѣ только крупныя рыбы или рулетъ изъ рыбнаго фарша. Рыбу обчистить сверху, выпотрошить, вымыть, вытереть, натереть солью и даже немного перцомъ снаружи и внутри. Передъ самымъ жареньемъ можно спрыснуть лимоннымъ сокомъ, положить на противень, подлить ложки 2—3 воды, смазать хорошенько рыбу масломъ, поставить въ горячую духовую печь. Когда подрумянится, уменьшить жаръ и, не переворачивая рыбы, начать поливать стекшимъ сокомъ, но не такъ часто, какъ мясо. Въ послѣдній разъ облить сметаной, осыпать рыбу тертой, черствой булкой, черезъ пять минутъ вынуть ее, переложить на блюдо, облить немного стекшимъ, процѣженнымъ сокомъ, остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 3-хъ фунтовую рыбу.
3/8—1/2 ф. масла.
Соли по 1/2 ложечки на каждый фунтъ рыбы, 1/2 лимона.

Огарнировать жаренымъ картофелемъ и зеленью.

Бѣлорыбица и бѣлужина.

Примѣчаніе. Подается вареною и жареною, кладется въ ботвинью. Потрошится черезъ брюшко, варится, жарится и маринуется.

1133) **Бѣлорыбица или бѣлужина разварная.** Очистить 3 ф. посолить, опустить въ небольшое количество бульона, свареннаго изъ петрушки, селлерея, порея, 3 луковицъ, 1—2 шт. лавр. листа, 5—10 шт. англ. перца, нарѣзать ровными ломтиками, обложить отварнымъ картофелемъ и зеленью. Подать отдѣльно:

1) Хрѣнъ съ уксусомъ № 473.
2) Или соусъ изъ шампиньоновъ № 435.
3) Кислосладкій соусъ № 415.
4) Красный соусъ № 406 и 407.
5) Изъ соленыхъ огурцовъ № 410, и пр.

1134) **Родъ селянки по-французски.** Мелко нашинковать лукъ и корень селлерея, всыпать въ кастрюльку съ ложкою масла и $^1/_2$ стак. воды, потушить подъ крышкою, переложить въ глубокій сотейникъ, прибавить рубленную зелень петрушки, очищенные отъ зеренъ и кожицы помидоры, прованское масло и настойку шафрана.

Между тѣмъ взять ерши, черезъ брюшко выпотрошить ихъ, сварить 3—4 стак. бульона. Взять крупную, сырую рыбу, разрѣзанную на порціи, вмѣстѣ съ костями, сырыхъ чисто перемытыхъ раковъ, у которыхъ выдернуть черную жилку и разрубить ихъ пополамъ, сложить все въ чашку, за часъ до приготовленія посолить, посыпать простымъ и каенскимъ перцомъ.

За полчаса до отпуска, переложить все это въ сотейникъ къ тушонымъ кореньямъ, влить бѣлаго вина и процѣженнаго, холоднаго бульона, сваренаго изъ кореньевъ и ершей, такъ чтобы покрыло рыбу. Накрыть крышкою, кипятить, на сильномъ огнѣ, пока рыба не сварится. Передъ отпускомъ кладутъ нѣкоторые растертый чеснокъ. Подаютъ въ той же посудѣ.

Къ этой селянкѣ подаются крутоны, смазанные анчоусовымъ масломъ.

Выдать: 1 луковицу.
$^1/_2$ ф. селлерея.
$^1/_2$ ложки масла.
Зелень петрушки.
3—4 шт. помидоровъ.
$^1/_2$ стак. прованскаго масла.
Нѣсколько капель настойки шафрана.
6—8 ершей для бульона и кости, кожу и голову отъ крупной рыбы.
15 шт. раковъ.
3 ф. крупной рыбы, какъ-то: бѣлорыбицы, бѣлужины, стерлядей и пр.
Простой и каенскій перецъ.
$1^1/_2$ стак. бѣлаго вина.
1—$1^1/_2$ ложки пюре-томатовъ.

1135) **Бѣлорыбица или бѣлужина жареныя.** Выпотрошить, распластать вдоль пополамъ. На противнѣ подрумянить масла, положить на него рыбу, полить тѣмъ же масломъ, поставить въ горячую духовую печь, чтобы подрумянилась. Подлить тогда процѣженнаго огуречнаго разсола и кислыхъ щей, положить разныхъ маринадъ, какъ-то: грибовъ, огурчиковъ, рыжиковъ, груздей, вишень и обжареннаго лука, полить сверху масломъ, накрыть крышкой, дожарить въ той же духовой печи. Переложить на блюдо, нарѣзать, огарнировать тѣми же маринадами, облить изъ-подъ рыбы соусомъ, подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы.
12 маринован. бѣлыхъ грибовъ.
12—18 маринованныхъ вишень.
2—3 ложки масла.
12—18 корнишоновъ.
6 шт. нарѣзанныхъ грудей.
$1^1/_2$ ст. кислыхъ щей.
$1^1/_2$ стак. огуречнаго разсола.

1136) **Бѣлорыбица очень вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Взять 3 фунта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть до-суха полотенцемъ, нарѣзать ее на куски, положить въ кастрюльку, налить на рыбу бѣлаго столоваго вина все равно какого, только не крѣпкаго, столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самаго свѣжаго масла $^1/_8$ фунта и цѣлый лимонъ, разрѣзанный на куски, какъ рѣжутъ яблоки, вынувъ зерна, накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею спиртъ и черезъ $^1/_4$ часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ приготовляется осетрина, судакъ, въ особенности хороша стерлядь и пр. рыбы, у которыхъ мало костей.

Выдать: 3 ф. рыбы, вина съ $^1/_2$—1бутылку. | $^1/_8$ фунта масла, 1 небольшой лимонъ.

Бѣлорыбица или бѣлужина маринованная, см. № 4080, часть II.

Ерши.

Примѣчаніе. 1) Мелкіе ерши только моютъ. но не потрошатъ. Это самая лучшая рыба по своей клейкости. Ерши бываютъ трехъ сортовъ по величинѣ: мелкій сортъ, средній и крупный. Крупный сортъ потрошатъ сквозь вырѣзанныя жабры.

2) Самые лучшіе—въ январѣ и февралѣ до первой травы.

3) Они употребляются исключительно для ухи и для ланспика (изъ котораго дѣлается заливное и маіонезъ). Самая вкусная уха варится изъ 1 ф. ершей, 1 ф. налима и 1 ф. сига.

4) Мелкихъ ершей идетъ на фунтъ 10 — 15 шт., а крупный ершъ вѣситъ одинъ $^3/_4$ фунта.

5) Если варится изъ нихъ уха, то берутъ мелкій сортъ ершей, опускаютъ ихъ въ отмѣренную для ухи холодную воду, кипятятъ, чтобы совершенно развварились, какъ сказ. въ прим. объ ухѣ.

Точно также поступаютъ, варя ихъ и для рыбнаго ланспика.

6) Съ крупныхъ же ершей снимаютъ филеи, которые варятъ, опуская въ кипящую уже уху, сваренную изъ головъ и костей тѣхъ же ершей. Отваренные филеи ставятъ въ каменной чашкѣ на ледъ и употребляютъ затѣмъ для заливнаго изъ ершей.

Ерши прибавляются также при варкѣ и другихъ рыбъ, для усиленія вкуса навара, изъ котораго должны быть приготовлены соусъ или уха.

1137) **Крупные ерши вареные.** Выпотрошить, вымыть до чиста, положить на рѣшетку рыбнаго котелка. За 15 минутъ до отпуска, залить сваренымъ уже и процѣженнымъ бульономъ изъ петрушки, селлерея, порея, (которые должны быть сварены до полной готовности), 3—4 луковицъ, букета зелени петрушки, селлерея и порея, 1—2 шт. лавр. листа и 5—10 зер. англ. перца; поставить на плиту, когда вскипятъ, вынуть изъ бульона ерши, соскоблить осторожно верхнюю кожицу, сложить на блюдо. Сверхъ каждаго ерша положить по тоненькому ломтику очищеннаго отъ кожицы и зеренъ лимона, полить рыбнымъ отваромъ съ мелко нашинкованными кореньями. Разварной картофель подать отдѣльно.

1138) **Крупные ерши, жареные въ клярѣ.** Очистить, выпотрошить и вымыть нужное количество крупныхъ ершей, потомъ ошпарить ихъ горячею водою, соскоблить верхнюю кожицу; очистить съ боковъ перья, вымыть въ холодной водѣ, выбрать спинную кость, осушить салфеткою, сложить на каменное блюдо, посолить и, выжавъ сокъ изъ одного лимона, полить имъ приготовленные ерши и поставить ихъ въ холодное мѣсто. Между тѣмъ приготовить кляръ; за 15 минутъ до отпуска, осушить ерши салфеткою, обмакивать по одной штукѣ въ кляръ и опускать въ фритюръ, а когда всѣ изжарятся, сложить на салфетку, обложить жареною петрушкою и тонкими полуломтиками лимона.

Кляръ для рыбы приготовляется такъ, какъ сказ. въ № 298—300, только воду можно замѣнить виномъ-вейндерфъ.

Выдать: 3 ф. крупныхъ ершей, 1 лимонъ. | 1 ф. фритюра № 297.
На кляръ № 298—300. | 1 лимонъ.
Пучекъ зел. петрушки № 296.

1139). **Ерши въ раковинахъ.** См. судакъ № 1276.

Камбала, или иначе соль.

Примѣчаніе. Крупная камбала вѣситъ $^1/_2$ фунта, цѣна 12 коп. фунтъ. Мелкая стоитъ 9 коп. фунтъ.

Ее жарятъ цѣликомъ; соскоблить чешую съ нижней стороны рыбы, содрать кожу съ верхней стороны, потомъ выпотрошить, соскоблить кровь съ позвонковъ, натереть лимономъ.

1140) **Камбала вареная.** Варится, какъ осетрина, см. № 1197.

1141) **Камбала, вареная на греческій манеръ.** Очистить, какъ сказ. въ прим., разрѣзать на порціи, посолить. Изрубить $1^1/_2$ луковицы и 6—8 зубчиковъ чесноку, подрумянить ихъ въ прованскомъ маслѣ, въ глубокомъ сотейникѣ, положить

тотчасъ мелкими кусочками нарѣзанные и отъ зеренъ очищенные помидоры, мелкими кусочками нарѣзанные листья очищеннаго шпината и щавеля, рубленный зеленый лукъ. Все это поджарить до мягкости. Всыпать затѣмъ мелко изрубленнаго зеленаго укропа и петрушки, соли, перцу, налить холодной воды стакана 3, дать разъ вскипѣть подъ крышкою. Тогда положить очищенную рыбу, долить, если надо будетъ горячей вскипяченой воды такъ, чтобы она покрыла рыбу, сварить ее подъ крышкою до готовности, на маломъ огнѣ. Когда рыба сварится, отлить $^3/_4$ соуса, прокипятить его хорошенько, влить обратно. Рыбу положить на глубокое блюдо, облить этимъ соусомъ, положивъ въ него ломтики лимона, очищенныхъ отъ кожицъ и зеренъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2—3 шт. помидоровъ.
1 шт. чеснока, $1^1/_2$ луковицы.
$^3/_4$ ф. шпината, $^3/_4$ ф. щавеля.
Зеленаго луку, укропу и петрушки.
$^1/_4$ стак. прованскаго масла.
Соли, перцу, $^1/_2$ лимона.

Такъ приготовляютъ и крупную рыбу кефаль и мелкія рыбы скумбрію и бычки, которыя варятся цѣльными, только надо ихъ выпотрошить, вымыть и натереть солью.

1142) **Камбала, вареная на бѣломъ винѣ.** Очистивъ камбалу, снять съ нея кожицу, натереть лимономъ, разрѣзать на порціи, вынимая кости.

Въ сотейникѣ поджарить въ маслѣ мелко нашинкованный лукъ, нарѣзывая его ломтиками, положить туда же зеленой петрушки, соли и крупно толченаго перца. Когда лукъ поджарится, положить рыбу, выжать на нее лимонный сокъ, налить бѣлымъ столовымъ виномъ—вендиграфомъ, накрыть крышкою, дать разъ вскипѣть, отставить на малый огонь.

Когда рыба будетъ готова, слить съ нея соусъ, въ который положить $^1/_4$ ложки муки, размѣшанной съ $^1/_4$ ложкою масла, прокипятить, влить съ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, шампиньонной эссенціи, влить 2 — 3 желтка, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, процѣдить, прибавить по вкусу соли и лимоннаго сока. Облить этимъ соусомъ, сложенную на блюдо, рыбу.

Выдать: 3 фунта камбалы.
1 луковицу.
1 ложку масла.
Зеленой петрушки.
3—5 з. перца.
1 лимонъ.
Бутылку вина вендиграфа.
$^1/_4$ ложки муки, $^1/_4$ ложки масла.
$^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ.
2 –3 желтка.

1143) **Камбала, жареная въ фритюрѣ.** Очистить, срѣзать голову, наискось къ брюшку, выпотрошить, вымыть, осушить, посолить, положить въ глубокую каменную чашку, залить молокомъ.

За четверть часа до отпуска, вынуть ее вилкою, обвалять въ мукѣ, смазать разбитымъ яйцомъ, обвалять въ просѣянныхъ сухаряхъ, опустить въ раскаленный фритюръ, изжарить до золотистаго цвѣта. Вынуть изъ масла на пропускную бумагу, тотчасъ переложить на блюдо, подавать съ маринованными салатами.

1144) **Жареная камбала.** 3 фунта свѣжей камбалы очистить, вытащить у головы внутренность, снять съ обѣихъ сторонъ кожу, посолить, дать полежать такъ съ часъ времени, обвалять просто въ мукѣ или въ яйцѣ и тертой булкѣ, а потомъ въ маслѣ и тертой булкѣ, пополамъ съ мукою, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ 4 ложкахъ масла, подлить кто хочетъ отъ $^1/_2$ до 1 стак. сметаны, вскипятить, подавать. Но камбала сочнѣе, если жарится прямо въ маслѣ, не обваливая ее въ сухаряхъ. Подается:

1) Съ жареными картофелемъ № 626.
2) Или просто съ солеными огурцами отъ № 3956 до № 3960.
3) Или со свѣжимъ салатомъ-латукъ № 1345, 1346, 1347.
4) Или со свѣжими огурцами № 1353, 1354.

5) Или съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 1358.
6) Или съ маринованными вишнями № 1361 и пр.

Караси.

Примѣчаніе. Соскоблить чешую, выпотрошить, промыть, мелкіе оставить цѣльными, крупные разрѣзать на порціи, посолить, завернуть туго въ салфетку, держать съ часъ. Если жарить, то съ обѣихъ сторонъ посыпать затѣмъ немного перцомъ, обвалять въ мукѣ, и т. д.

1145) **Караси, вареные съ соусомъ изъ сметаны, съ кнелью.** Вычистить, посолить, дать полежать цѣлый часъ, переложить въ кастрюлю. Залить теплымъ процѣженнымъ бульономъ, сваренымъ изъ кореньевъ, луку и пряностей такъ, чтобы едва покрыло рыбу, поставить на плиту и варить 15—20 минутъ на самомъ сильномъ огнѣ. Между тѣмъ 1 полную ложку масла вскипятить съ полною ложкою самой лучшей муки, развести 2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, положить ложки 4 самой свѣжей густой сметаны, кусочекъ сахара, мелко изрубленнаго укропу, вскипятить, облить сложенную на блюдо рыбу, огарнировать кнелью № 229, которую сварить для этого въ тряпочкѣ, въ маслѣ намоченной, въ родѣ колбасы, остудить, нарѣзать косыми ломтиками.

Выдать: 3 фунта карасей.
Кореньевъ, луку.
Англ. и прост. перцу, лавр. листу.
1 ложку масла, ложку муки.
Зеленаго укропу.
4 ложки густой сметаны.
На рыбную кнель № 229.
Или на кнель раковую № 231.

1146) **Караси, вареные въ сливкахъ.** Очистить карасей, разрѣзать каждаго на 2—3 части, посолить, дать полежать. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, всыпать $^1/_2$ ложки муки, размѣшать до гладкости, влить съ $^1/_2$ стак. кипятку, размѣшать, затѣмъ 2 стак. сливокъ. Когда вскипитъ, опустить рыбу, всыпать горсть зеленаго луку-сѣянцу или зеленой петрушки, 1—2 печеныя луковицы, соли, немного простаго перцу, закрыть, сварить до готовности.

Вмѣсто зеленаго лука и зеленой петрушки, можно, передъ отпускомъ, всыпать зеленаго укропу и вмѣсто муки—ложку просѣянныхъ сухарей.

1147) **Караси, жареные со сметаною.** Караси очистить, посолить, до суха вытереть; ложку масла, мелко изрубленную луковицу поджарить, остудить, вбить 2 яйца, размѣшать, обвалять караси или просто обвалять ихъ въ мукѣ или сухаряхъ, класть на сковороду, на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить около 2-хъ стакановъ сметаны, вскипятить раза два, покарыба не изжарится совершенно, посыпать укропомъ и зеленою петрушкою; подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 фунта карасей.
1 луковицу 2 яйца, ложку масла.
или $^1/_2$ стак. муки.
Или $^1/_2$ стак. толч. сухарей.
3 ложки масла, $1^1/_2$—2 стак. сметаны.
Зеленой петрушки и укропу.

1148) **Караси, жареные** др. ман. Очистить, полуфунтовые оставить цѣльными. Крупные разрѣзать, посолить, осушить, обвалять въ мукѣ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Можно прибавить съ $^1/_2$ стакана сметаны, поставить не надолго въ духовую печь. Подавать къ нимъ салатъ со сметаною, кислую капусту или какой-нибудь маринованный салатъ.

Выдать: 3 ф. карасей, 3—4 лож. масла. | $^1/_2$ стак. муки, ($^1/_2$ стак. сметаны).

Ихъ можно жарить и въ постномъ маслѣ, не подливая сметаны и т. п.

1149) **Караси, жареные и запеченые.** Приготовить карасей и поджарить ихъ въ маслѣ, какъ только что сказано № 1148. Переложить на металлическое блюдо. Ложку масла прожарить слегка съ $^1/_2$ стак. муки, развести $^1/_2$ стак. молока,

прокипятить, мѣшая, влить $1^1/_2$ стак. сметаны, разъ вскипятить, прибавивъ, кто любитъ, немного шафраннаго настоя. Когда слегка остынетъ, можно вбить 2 — 3 желтка, процѣдить, облить карася, посыпать 2 истолченными сухарями, поставить въ горячую духовую печь. Когда зарумянится, подать въ томъ же металлическомъ блюдѣ.

Выдать: 6—7 нѣльныхъ $^1/_2$ фунтовыхъ карасей или 3—4 ф. крупныхъ. 2 ложки масла. 2 ложки муки. Перцу, соли, ложку масла.

$^1/_2$ стакана муки. $1^1/_2$ стак. сметаны. $^1/_2$ стакана молока или бульона (2 — 3 желтка). (Чайную ложку шафрана, настоеннаго въ рюмкѣ кипяченой воды).

Карпъ.

Примѣчаніе: Карпы вкуснѣе рѣчные, чѣмъ изъ пруда. Самые вкусные въ маѣ, іюнѣ, іюлѣ и августѣ. Чтобы исправить вкусъ карпа, словленнаго въ прудѣ, надо, прежде чѣмъ закалоть его, дать ему втянуть въ себя крѣпкаго уксуса.

1150) **Карпъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Очистить, выпотрошить, посолить, разрѣзать на куски, не выбрасывая молокъ. 2 селлерея, 4 петрушки, 4 кислые огурца нарѣзать, сложить съ карпомъ въ кастрюлю, всыпать немного простаго и англійскаго перцу, мушкатнаго цвѣту, залить рыбу огуречнымъ разсоломъ, пополамъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ такъ, чтобы рыбу едва покрыло, тушить подъ крышкою на маломъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, взять ложку масла, смѣшать съ ложкою муки, развести процѣженнымъ соусомъ изъ-подъ рыбы, прибавить, кто хочетъ еще, съ $^1/_2$ стакана вина, вскипятить хорошенько, облить на блюдѣ карпа, огарнировать его варившимися съ нимъ кореньями.

Выдать: 3—4 фунта карпа, 2 селлерея. 4 крупныя петрушки, 4 огурца. 10 з. простого и англійскаго перцу. 2 шт. лавр. листу, и мушкат. цвѣту.

2—3 стак. огуречнаго разсола. 2—3 стак. столоваго бѣлаго вина. 1—2 ложки масла, 1 ложку муки.

Такъ приготовляется и треска.

1151) **Карпъ, вареный по-жидовски.** Очищеннаго карпа, отъ 4—5 фунтовъ, нарѣзать кусками, положить на глубокое блюдо, обсыпать солью и перцемъ, положить немного гвоздики и налить уксуса столько, чтобы рыба была почти покрыта, почаще переворачивая, дать полежать съ $^1/_2$ часа; потомъ распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, прибавить 1 стаканъ пива, положить рыбу съ уксусомъ, въ которомъ она мокла и $^1/_3$ чашки толченыхъ сухарей, закрыть и варить до готовности; передъ отпускомъ. рыбу выложить на блюдо, а въ соусъ прибавить 1 горсть хорошо перебранной и обваренной корицки и $^1/_2$ чайной ложки натертой лимонной цедры; дать прокипѣть, облить рыбу.

Выдать: 3—4 ф. карпа, стаканъ пива. Бутылку уксуса, перцу. Гвоздики 2—4 шт. $^1/_4$ стак. толченыхъ сухарей.

$^1/_4$ стак. корицки. Порошокъ лимонной цедры съ $^1/_3$ чайной ложечки.

1152) **Вареный карпъ съ краснымъ виномъ.** Карпа можно варить въ чешуѣ и безъ нея; нѣкоторые находятъ, что въ чешуѣ онъ вкуснѣе, хотя и не столь красивъ на видъ. Заколовъ карпа, тотчасъ же спустить кровь въ посоленый, вскипяченый уксусъ. Очистивъ и разрѣзавъ карпа на куски, натереть сушоною солью, не выбрасывая ни молокъ, ни икры, которыя очень вкусны. Между тѣмъ сварить въ пивѣ петрушку, селлерей, порей, морковь, 1 сушоный грибокъ, 2 луковицы, простаго и англійскаго перцу, лавроваго листу, 2—4 гвоздики. Положить въ отдѣльную кастрюлю сперва голову карпа, потомъ лимонной цедры, кусокъ корки отъ ржаного хлѣба, залить процѣженнымъ, сваренымъ съ кореньями, пивомъ, варить на сильномъ огнѣ, смотрѣть, чтобы рыба не пригорѣла. Въ ложкѣ масла поджарить

ложку муки, когда остынетъ, влить кровь съ уксусомъ, положить подожженаго сахару, развести бульономъ, въ которомъ варился карпъ, прибавить 1/2 стакана краснаго вина, немного сахару по вкусу, горсть обвареннаго изюму-кишмишу, прибавить лимоннаго соку, по вкусу, и шт. 15 маринованныхъ вишень, вскипятить нѣсколько разъ, но чтобы соусу было много. Уложить карпа на блюдо, осыпать его ломтиками лимона и изюмомъ, облить соусомъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. карпа, 1 петрушку. 1 селлерей, 1 порей, 2 луковицы. 3—4 простаго, 5—6 англ. перца. 2—3 лаврового листа, 1 лимонъ. 2—4 гвоздики, лимонной цедры. Корку хлѣба, 1/4 стакана уксуса. 2 бутылки пива, 1—2 ложки масла. 1 ложку муки, 5—6 кусковъ сахара. 1/2 стак. краснаго вина, 1/2 стак. изюма. Шт. 15 маринованныхъ вишень.

Такъ приготовляется линъ и лещъ.

1153) **Карпъ, жареный или печеный.** Очистить карпа отъ чешуи, разрѣзать на части, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ, посыпать солью. Когда соль распустится, вытереть до суха салфеткою, намочить каждый кусокъ въ яйцѣ, обвалять въ сухаряхъ и поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Если жарится цѣльнымъ, то обмазавъ его масломъ, поставить на сковородѣ, въ горячую печь, поливая почаще масломъ, какъ сказ. въ № 1131.

Выдать: 3 ф. карпа, 3—4 ложк. масла, соли. | 2 яйца, 4—5 сухарей.

а) Облить соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320.

б) Или бѣлымъ соусомъ съ лимономъ № 293.

в) Или краснымъ, кисло-сладкимъ соусомъ № 287.

г) Или, поджаривъ, разрѣзаннаго на части карпа, облить 1/2 или 1 1/2 стаканами сметаны, вскипятить раза два, подавать, причемъ можно огарнировать его вареными картофелемъ и подать къ нему огурцы.

1154) **Карпъ тушоный.** См. налимъ тушоный № 1187.

Корюшка, селява, ряпушка, снѣтки, пискари.

Примѣчаніе. Мелкой корюшки идетъ на фунтъ 10 штукъ, крупной 6—8 шт., а отборной—4 шт. на фунтъ. Ее варятъ, жарятъ, маринуютъ и коптятъ.

Все что приготовляется изъ корюшки, приготовляется изъ селявы и ряпушки.

1155) **Корюшка жареная.** Вычистить, вымыть, осушить полотенцемъ, посыпать солью и перцемъ, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ.

Подается къ ней жареный картофель, огурцы, салатъ изъ кислой капусты, маринованная свекла, ломтики очищеннаго отъ кожицы и зеренъ лимона.

Выдать: 3 ф. рыбы. 1 стак. муки. | 3—4 ложк. стол. масла. Или 1/2 стак. постнаго.

1156) **Корюшка, жареная въ фритюрѣ.** Вычистить, вымыть, осушить, разрѣзать вдоль, вынуть хребтовую кость, отрѣзать головки, посолить, посыпать перцемъ.

Приготовить слѣдующій очень густой соусъ: столовую ложку муки подрумянить въ 1/2 ложкѣ маслѣ, развести 3 стаканами куринаго или телячьяго бульона прокипятить хорошенько, положить лимоннаго соку, влить шампиньонной эссенціи, процѣдить сквозь салфетку. Положить въ другую кастрюлю 1/8 ф. сливочнаго масла кускомъ, разбивъ его на кусочки, постепенно влить въ него, мѣшая, горячій соусъ. Передъ отпускомъ положить въ него 15 сваренныхъ, мелко нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ, соли по вкусу, бѣлый перецъ, размѣшать, остудить.

Смазать филеи этимъ соусомъ, сложить ихъ попарно, прижать поплотнѣе, смазать со всѣхъ сторонъ разбитымъ яйцомъ, обвалять въ просѣянныхъ сухаряхъ, опустить въ раскаленный фритюръ. Когда подрумянятся, вынуть на рѣшето, на пропускную бумагу, переложить тотчасъ на блюдо.

Подавать съ зеленымъ горошкомъ или съ зеленою фасолью.

Въ оставшійся соусъ вбить два желтка, размѣшать, подогрѣть, до самаго горячаго состоянія, процѣдить въ соусникъ, подать отдѣльно.

Выдать: Отборн. корюшки 3 ф.
15 раковъ.
Шампиньонной эссенціи.
Соль, перецъ.
3 стак. курин. или тел. бульона.
1/2 ложки масла, ложку муки.
1/8 ф. сливочнаго масла.
2 желтка.
2—3 яйца смазать корюшку.
1 стак. просѣянныхъ сухарей.
1 ф. фритюра.

1157) **Корюшка или селява маринованная.** Изжарить, какъ сказ. въ № 1155, остудить, сложить въ банку, залить уксусомъ, № 3575.

1158) **Копчушки.** Снять кожицу и кости, поджарить съ зеленымъ лукомъ и сливочнымъ масломъ. Когда будуть готовы, подлить чуть-чуть уксусу. Подаются къ закускѣ.

1159) **Лабарданъ.** Приготовляется точно также, какъ судакъ, (см. прим. судакѣ) и съ тѣми же соусами, какъ судакъ № 1255.

Лещъ.

Примѣчаніе. Очистить отъ чешуи, выпотрошить сквозь вырѣзанные жабры вымыть, осушить, полотенцемъ и т. д.

1160) **Лещъ, вареный цѣльный.** Приготовивъ леща, какъ сказано въ примѣч., положить въ рыбный котелокъ съ рѣшеткою, налить кипящимъ бульономъ, сваренным изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука, шарлотъ, соленыхъ огурцовъ и пучка зелени. Разъ вскипятить, доварить на самомъ легкомъ огнѣ, впродолженіи 3/4 часа. Переложить на блюдо, огарнировать отварнымъ картофелемъ, политымъ масломъ, осыпаннымъ зеленью и всѣмъ тѣмъ, что варилось, нарѣзавъ огурцы ломтиками, а лимонъ полуломтиками. Подать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ, сахаромъ и солью.

Выдать: 3 ф. леща, бѣлыхъ кореньевъ.
1/4 ф. лука—шарлотъ, 3 соленыхъ огурца.
3—4 лавр. листа, 15 з. перцу.
Огуречнаго разсолу, по вкусу.
Пучекъ зелени,—1 лимонъ.
1 ф. картофеля, ложку масла, зелень.
Хрѣнъ съ уксусомъ.

1161) **Лещъ, вареный съ хрѣномъ и яблоками.** Очистить, посолить, разрѣзать на куски; залить кипящимъ легкимъ уксусомъ, прикрыть на нѣсколько, минуть, вынуть изъ уксуса. Сварить отдѣльно коренья съ пряностями, залить этимъ процѣженнымъ бульономъ сложенную въ кастрюлю рыбу, сварить ее на сильномъ огнѣ; переложить на блюдо, огарнировать полуломтиками лимона и тертымъ хрѣномъ, который смѣшать съ кислыми тертыми яблоками, немного уксусомъ и сахаромъ, подливъ немного соусу изъ-подъ рыбы.

Выдать: 3—4 ф. леща, 1 петрушку.
1 селлерей, 1 порей.
2 луковицы.
2—3 лавр. листа, 10—15 з. перца.
1 лимонъ, хрѣну.
3 кислыхъ яблока, уксусъ, сахаръ.

1162) **Лещъ, вареный съ краснымъ виномъ.** Приготовить, какъ карпъ № 1152.

1163) **Лещъ, печеный съ соусами.** Очистить, посолить, завернуть въ салфетку, оставить такъ на 1/2 часа, обтереть, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ. Распустить на противнѣ ложку масла, положить на него леща, полить сверху 2 ложками масла, вставить въ печь. Когда будетъ готовъ, переложить осторожно на блюдо.

Выдать: 3 фунтоваго леща, стаканъ муки. | Соли, 3—4 ложки масла.

Подавая, облить краснымъ соусомъ съ капарцами и лимономъ № 406, или кисло-сладкимъ соусомъ № 463, положить въ него съ 1/4 ф. обвареннаго чернослива.

или соусомъ изъ хрѣна № 324, или соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 455, или подать какой-нибудь салатъ и огарнировать леща жаренымъ кортофелемъ.

1164) **Лещъ печеный, фаршированный кислою капустою.** 2—3 стакана кислой капусты выжать; 1½ ложки масла, 1 мелко изрубленную луковицу поджарить, положить капусту, толченаго англійскаго и простаго перца, по 3—4 зерна, соли, нафаршировать рыбу, зашить, положить на противень, вымазанный масломъ. Взять стаканъ сметаны, смѣшать съ 1—3 желтками и ложкою муки, облить леща, посыпать 2—3 ложками тертаго сыра и ложкою сухарей, скропить жирнымъ бульономъ, вставить въ печь болѣе, чѣмъ на ½ часа, поливая стекшимъ соусомъ, каждыя 10 минутъ; когда подрумянится, переложить осторожно на блюдо. На сковороду же влить 1 стаканъ бульона, размѣшать, вскипятить на плитѣ, влить на блюдо, не обливая рыбы, голову и хвостъ украсить пучкомъ зеленой петрушки.

Выдать: 3 фунтоваго леща.
2—3 стакана кислой капусты.
1 луков., англ. перца 3—4 зерна.
Простаго перца 3—4 зерна.
1 стаканъ сметаны, 1—3 желтка.
1 ложку муки.
2—3 ложки тертаго сыра.
1 ложку сухарей, 3—4 ложки масла.

1165) **Лещъ печеный, нафаршированный гречневою кашею.** Очистить леща, выпотрошить его, вытереть солью, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 1—2 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить тарелку, наканунѣ свареной, крутой, гречневой каши, размѣшать съ масломъ, слегка поджарить, всыпать 2—4 крутыя изрубленныя яйца, зелени, нафаршировать рыбу, зашить, положить на подрумяненное на сковородѣ масло. Осыпать рыбу мукою пополамъ съ сухарями, облить масломъ, подлить ложки двѣ воды, вставить въ горячую печь, испечь, поливая чаще стекшимъ сокомъ.

Подавая, облить этимъ же самымъ соусомъ, который развести немного бульономъ и 3—4 ложками сметаны, вскипятить, процѣдить; подавая украсить рыбу зеленою петрушкою.

Выдать: 3 фунта леща, 2 луковицы.
½ фун. гречнев. крупъ, т. е. 1¼ ст.
3—4 яйца, 1 ложку муки.
2—3 сухаря, зелени.
⅜ фунта масла.
(2—4 ложки сметаны).

1166) **Лещъ, фаршированный рыбною кнелью.** Подготовить, какъ сказано выше № 1165, нафаршировать рыбною кнелью, см. № 229, зашить; подрумянить масло, положить на него леща, посыпать мукою, зажарить его въ духовой печи, чаще его поливая; переложить на металическое блюдо, залить сметаною, прокипяченною съ мукою, растертою съ масломъ и съ прибавленіемъ пюре изъ помидоровъ. Поставить въ горячую духовую печь. Подать на томъ же блюдѣ, осыпавъ мелко изрубленымъ укропомъ.

Выдать: 3 фунта леща, 2 ложку муки.
2 ложки масла, на кнель № 229.
1½ стак. сметаны, ложку муки.
Ложку пюре изъ помидоровъ.
Ложку масла, укропъ.

Линъ.

Примѣчаніе. Убитаго линa опустить въ горячую воду, чтобы очистить отъ слизи и легче снять чешую. Потомъ опустить въ холодную воду, и держа въ ней соскоблить чешую, до бѣла, тупой стороной ножа, осторожно чтобы не прорвать кожи; выпотрошить черезъ брюшко, обрѣзать плавники и жабры, вымыть, осушить. Самый лучшій линъ отъ мая до іюля.

1167) **Линъ вареный.** Очистить, вымыть и осушить, какъ сказ. въ прим., сложить въ рыбный котелъ, налить, чтобы едва покрыло, свареннымъ уже и остывшимъ отваромъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковицы, пучка зелени, ½ ложки масла, лука-шарлотъ, гвоздики, лавр. листа, перца и соли. По желанію, влить ½—2

стак. бѣлаго вина. Варить сперва на большомъ огнѣ, а потомъ на медленномъ, около $1^1/_2$ часа. Когда первый бульонъ уварится, долить холодной воды и опять варить, пока бульонъ не приметъ желтоватый цвѣтъ. Тогда переложить лина на блюдо, облить процѣженнымъ рыбнымъ отваромъ. Отдѣльно подается къ нему разварной картофель и хрѣнъ.

Выдать: 3 ф. лина, 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 4 шт. лука-шарлотъ, $^1/_2$ ложки масла, 1 — 3 лавров. листа. | 10—15 зер. перца, пучокъ зелени, $1^1/_2$ ф. картофеля, хрѣнъ.

Или облить лина слѣдующимъ соусомъ: изрубить горсть зелени петрушки и укропа, 5—6 бѣлыхъ грибовъ и 2 шт. лука-шарлотъ, влить стаканъ бѣлаго вина, вскипятить, прибавить соли, 4 з. перца, ложку муки, ложку провансkаго масла, вскипятить, развести 2 стак. бульона, процѣдить, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ положить $^1/_8$ холоднаго сливочнаго масла, мелко накрошеннаго, размѣшать, облить сложеннаго на блюдо лина.

1168) **Линъ, вареный съ краснымъ виномъ.** Приготовляется какъ карпъ № 1152.

1169) **Линъ, тушоный съ виномъ и шампиньонами.** Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, поджарить въ немъ горсть очищенныхъ и нашинкованныхъ шампиньоновъ и 1—2 мелко накрошенныя луковицы; положить въ ту же кастрюлю очищеннаго, вымытаго, посоленаго, кусками нарѣзаннаго лина, осыпать зеленою петрушкою и лимонною цедрою, влить $1^1/_2$—2 стак. вскипяченнаго бѣлаго, столоваго вина, накрыть крышкою, тушить до готовности; тогда положить въ соусъ чайную ложечку муки разведенную водою, вскипятить, передъ отпускомъ переложить рыбу на блюдо; въ горячій же соусъ вбить 2 желтка, шибко мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, облить рыбу.

1170) **Линъ, вареный подъ разными соусами.** Поступить, какъ сказ. въ примѣч. и въ № 1167, съ тою разницею, что лина нарѣзать на порціи и потомъ опустить въ кипящій готовый отваръ, чтобы едва покрыло рыбу, потомъ прибавить столоваго вина, $^1/_2$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками, безъ зеренъ, сварить до готовности, но чтобы не переварить. Переложить рыбу осторожно на блюдо, облить соусомъ, въ которомъ варился.

Выдать: 3—4 ф. лина, 1 морковь, $1^1/_2$ петрушки, $1^1/_2$ сельдерея, $1^1/_2$ луковицы, лаврового листу 1—3 шт., Англійск. перцу 10—15 з. | $^1/_2$ стак. столоваго вина, $^1/_2$ лимона, 1 ложку муки, 1 ложку масла, (1 ложку грибной соп).

Или такъ сваренный линъ подать съ кисло-сладкимъ соусомъ съ изюмомъ № 415, разведя его рыбнымъ бульономъ.

Или съ краснымъ соусомъ № 406.

Или съ бѣлымъ соусомъ № 422.

Или съ горчичнымъ соусомъ № 449.

1171) **Линъ, жареный съ красной или бѣлой капустой.** Нашинковать 2 фунта красной или бѣлой капусты, посолить, выжать, налить бульономъ, сваренымъ изъ сушоныхъ грибовъ, кореньевъ и пряностей, положить 2 ложки масла, накрыть, поставить на плиту, изрѣдка мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда капуста утушится, всыпать 2—3 толченыя гвоздики, $^1/_2$ чайной ложечки корицы, 1—2 куска сахара, 1 стаканъ сметаны, тушить все вмѣстѣ, пока не погустѣетъ. Между тѣмъ очищеннаго и посоленаго лина разрѣзать на порціи, вынуть кости, вытереть салфеткою, каждый кусокъ обмакнуть въ яйцо, посыпать толчеными сухарями, толченымъ простымъ и англійскимъ перцомъ, зерна по 3, положить на сково-

роду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Сложить на блюдо, огарнировать капустою.

Выдать: 3 ф. лина. 3 ложки масла. Кочанъ капусты. 3—4 сушен. грибка, 1 луковицу. 1 морковь, 1 сел., 1 петрушку. 5—6 з. англ. перца. 2—3 гвоздики, ½ ложечки корицы. 1—2 куска сахара, 1 стак. сметаны. 2 яйца, 5—6 сухарей. 3 зер. прост. и 3 зер. англ. толч. перца.

Лососина.

Примѣчаніе. Лососину надо ошпаривать, чтобы легче было очистить чешую. Употребляется вареною горячею и холодною, кладется въ ботвинью, Изъ нея приготовляютъ майонезъ и паштетъ. Подается жареною въ папильотахъ.

1172) **Лососина, разварная подъ соусомъ.** Очищенную отъ чешуи лососину разрѣзать на довольно большіе четыреугольные куски, опустить въ кипятокъ съ солью, со сваренными уже въ немъ: лавр. листомъ, перцомъ, бѣлыми кореньями, луковицами, зеленою петрушкою и укропомъ. Отваръ этотъ долженъ едва покрыть рыбу. Дать разъ вскипѣть на большомъ огнѣ, доварить на меньшемъ, когда будетъ готова, сложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. лососины, 1 петрушку. 1 селлерей. 1 порей. 2 луковицы, соли. 15 з. прост. и англ. перцу. 2—3 шт. лавр. листа. Зелени, петрушки и укропа.

Подавая, огарнировать 2-мя фунтами разварнаго картофеля и

1) Облить соусомъ № 451.
2) Или подать соусъ отдѣльно со сметаною № 481.
3) Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
4) Или слѣдующимъ соусомъ: 1½ ложки муки, 1 ложку масла растереть, развести 2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, положить 1 стаканъ сметаны, зеленой петрушки и укропу, немного толченаго перцу, соли, кто хочетъ мушк. орѣху, вскипятить, облить рыбу, огарнированную картофлемъ, подавать.
5) Или подать соусъ татарскій № 461.

1173) **Лососина, копченая съ зеленымъ горохомъ.** Приготовляется точно также, какъ сказано въ № 522.

1174) **Лососина, разварная съ хрѣномъ и уксусомъ.** Цѣльный кусокъ лососины очистить отъ чешуи, вымыть, посолить, черезъ часъ опустить въ остывшій, рыбный бульонъ, свареный изъ кореньевъ, лука, 1 шт. лавроваго листа, сварить до готовности. Подаютъ къ ботвиньѣ или ѣдятъ съ хрѣномъ и уксусомъ.

1175) **Лососина тушоная.** 3 фунта лососины очистить, вымыть, посолить, нарѣзать тонкими ломтями. Положить въ кастрюлю ⅛—¼ фун. хорошаго масла, влить 1 стак. мадеры, положить 1 шт. лавр. листа, потомъ лососину, покрыть крышкою, тушить до готовности. Когда будетъ готова, положить приготовленный раковый соусъ № 431, разъ вскипятить, подавать.

1176) **Лососина жареная или печеная,** см. осетрина № 1204.

1177) **Лососина, жареная другимъ манеромъ.** Вынуть внутренности, очистить чешую, вымыть, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, обвалять въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и тертой булкѣ, поджарить на сковородѣ съ масломъ съ обѣихъ сторонъ. Огарнировать обжаренною зеленою петрушкою и на двое перерѣзанными ломиками лимона, безъ кожицы и зеренъ.

Выдать: 3 ф. лососины, 2—3 ложки масла. 5—6 сухарей, 2 яйца.

Облить краснымъ соусомъ съ капарцами № 406, или соусомъ изъ сарделекъ № 240, или приготовить къ ней салатъ со сметаною, или кислую капусту. См. салаты.

1178) **Лососина, жареная третьимъ манеромъ.** Взять жестяной со-

тейникъ, вымазать его чухонскимъ масломъ, осыпать тертымъ хлѣбомъ или сухарями, положить тонкіе куски свѣжей лососины, осыпать ихъ тертою булкою, рубленымъ зеленымъ лукомъ, перцомъ, солью, положить снова ломтики рыбы, натертую булку и пр. Сверху разложить кусочками чухонскаго масла, облить все сметаною, засыпать тертою булкою, поставить въ печь за пол-часа до отпуска.

1179) **Лососина въ папильотахъ.** Очищенную отъ чешуи лососину нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцомъ, мелко изрубленною луковицею, скропить прованскимъ масломъ и такъ оставить на нѣсколько часовъ; взять чистой бумаги, намазать ее чухонскимъ масломъ, а въ постъ прованскимъ, положить на каждую четверку бумаги кусокъ лососины, на нее масла изъ сарделекъ, № 397, завернуть красиво бумагу и уложить на противень, намазанный масломъ. Передъ отпускомъ вставить въ горячую печь; когда бумага подрумянится, подать, не вынимая изъ нея лососины.

Выдать: 3 ф. лососины, перцу, соли. | 1/4 стак., т. е. большую рюмку прованск.
1 луков., 1/4 ф. чухонск. масла. | 6 ложк. масла изъ сарделекъ № 397.

1180) **Родъ пудинга изъ лососины,** см. пуд. изъ судака № 1270.

1181) **Лососина, жареная въ клярѣ,** см. судакъ № 1268.

1182) **Котлеты изъ лососины, подъ бешемелемъ, жареные въ фритюрѣ.** Филе лососины нарѣзать ровными ломтиками, обравнять, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцомъ, положить на сковороду, смазанную масломъ, подлить ложку бульона, накрыть крышкой, сварить въ собственномъ соку, до готовности, на краю плиты, часто ихъ переворачивая или еще лучше въ духовой печи. Когда будутъ готовы, остудить, покрыть ихъ затѣмъ, тщательно, со всѣхъ сторонъ, слѣдующимъ густымъ, остывшимъ соусомъ, иначе бешемелемъ: 2 ложки масла смѣшать съ 1 стакановъ муки, развести, мѣшая 4 стаканами куринаго или мяснаго бульона, прокипятить хорошенько, прибавить стаканъ густыхъ сливокъ, мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ или шампиньонной, эссенціи, уварить до $2^1/_2$ стакановъ, процѣдить, прибавить по вкусу лимоннаго соку. Отлить стаканъ, остудить, смазать ломтики лососины, поставить въ холодное мѣсто. Когда бешемель вполнѣ застынетъ, обвалять въ натертой черствой булкѣ; за четверть часа до отпуска, опустить лососину, не дольше, какъ на 8—10. м., въ кипящій фритюръ, подрумянить, подавать.

Вынуть дурхшлаковою ложкою на рѣшето, покрытое пропускною бумагою. Минуты черезъ три, переложить на блюдо, на чистую, сложенную салфетку и огарнировать пучками свѣжей зелени, тотчасъ подавать.

$1^1/_2$ стакана оставшагося и не остывшаго соуса разбавить бульономъ до густоты обыкновеннаго соуса, вскипятить, подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 ф. лососины, соли, перцу. | 1 стак. густыхъ сливокъ.
1 ложк. масла смазать сковороду. | Шампин. или шампин. эссенціи.
Бульону. | 1/4 лимона, тертой, черствой булки.
1/4 ф. масла, стаканъ муки. | 1 ф. фритюра, зелень для гарнира.
4 стак. куринаго или мяснаго бульона.

Миноги.

1183) **Миноги жареныя.** Взять живыхъ миногъ, положить каждую на доску, вбить въ голову гвоздь, продѣть сквозь глаза веревочку, повѣсить на гвоздь, надрѣзать кожу, натеревъ руки солью, содрать кожу; — нарѣзать длинными кусками, натереть солью, поджарить въ маслѣ, на толстомъ сотейникѣ или на рашперѣ, на горячихъ угольяхъ.

Миноги тушоныя. См. налимъ тушоный № 1187.

Навага.

Примѣчаніе. Навага не имѣетъ чешуи, ее надо только выпотрошить, снять верхнюю кожицу, отрѣзать голову, посолить, опустить въ холодную воду. Крупная вѣситъ 1 фунтъ, самая же мелкая 1/4 фун.—Ц. 10 к. ф. Ее варятъ, жарятъ, маринуютъ.

1184) **Навага отварная.** Вынувъ изъ холодной воды, см. прим., осушить; такъ какъ навага мелкая рыба, то опустить ее въ рыбный котелокъ, въ кипящій уже, ранѣе сваренный отваръ № 1130, накрыть крышкою, когда вскипитъ, выложить осторожно на блюдо дурхшлаковою ложкою, полить процѣженнымъ рыбнымъ бульономъ, обложить картофелемъ.

Отдѣльно подать горячее самое свѣжее масло съ рубленною зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. наваги, бѣлые коренья. 4 луковицы, 1—2 шт. лавр. листа 5—10 з. англ. перца. (фунтъ ершей). 1/3 ф. масла и зеленой петрушки. 2 фунта картофеля.

1185) **Навага жареная.** Вынувъ изъ воды, см. прим., осушить на салфеткѣ, посолить, обвалять въ мукѣ или еще въ яйцѣ и тертой булкѣ, положить на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Огарнировать на блюдѣ обжаренною зеленою петрушкою № 296 и на двое перерѣзанными тонкими ломтиками очищеннаго лимона.

Выдать: 3 ф. наваги. 3 ложки муки. 3/8—1/2 ф. масла, 2 яйца. Зеленую петрушку, 3-хъ коп. булку. Фритюръ, 1 лимонъ.

1186) **Навага, жареная въ клярѣ.** См. спѣтки № 1246.

Налимъ.

Примѣчаніе. Налимы, по большей части, употребляются для ухи и паштетовъ. Надрѣзать кожу кругомъ головы, продѣть иголкой веревочку сквозь глаза, завязать, повѣсить. Отогнуть ножомъ кругомъ головы кожицу, потомъ руками стянуть ее съ цѣлаго налима; чтобы было легче это сдѣлать, взять въ пальцы щепотку соли. Разрѣзать *брюшко,* выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткою. Далѣе слѣдуетъ частное приготовленіе.

Особенно цѣнится въ налимѣ печенка.

Печенка, по удаленіи желчнаго пузыря, тщательно промывается, варится въ ухѣ, съ которою она и подается, будучи нарѣзана ломтиками; или промывъ поджарить ее въ маслѣ, нарѣзать ломтиками, употребить для гарнира рыбныхъ блюдъ.

Голова налима и въ ухѣ не варится, такъ какъ считается вредною.

Изъ налима приготовляется уха № 121, паштетъ № 1437. его маринуютъ.

1187) **Налимъ тушоный.** Снять съ налима кожу, отрѣзать голову, срѣзать филей, разрѣзать на порціи. посыпать солью, бѣлымъ перцемъ и мукой.

Поджарить въ маслѣ мелкорубленный лукъ, положить на него куски налима, налить бѣлымъ виномъ и рыбнымъ бульономъ, чтобы едва покрыло, накрыть крышкой, сварить до мягкости. Опустить тогда въ соусъ муку, растертую съ масломъ, прокипятить, положить въ маслѣ поджаренные бѣлые, маринованные грибы, очищенныя оливки, корнишоны, лукъ-шарлотъ, дать вскипѣть разъ—другой, всыпать раковыя шейки, поджареную на маслѣ налимью печенку и ломтики рыбной кнели № 229, заправленной раковымъ масломъ, тотчасъ подать на столъ въ сотейникѣ, подъ крышкою. Отдѣльно зеленый укропъ.

Подается преимущественно къ завтраку.

Выдать: 3 ф. налима, бѣлый перецъ. Ложку муки, 1 луковицу. 1/4 ф. масла, 1 1/2 ст. бѣлаго вина. 3 стак. рыбнаго бульона. 2 ложки муки и 1 ложку масла. 12 шт. бѣлыхъ мар. грибовъ. 15 оливокъ, 15 корнишоновъ. 20 шт. лука-шарлотъ, налимью печенку *На кнель:* Раковаго масла, зел. укропъ.

Такъ приготовляется судакъ и карпъ.

Окуни.

Примѣчаніе. Окуни употребляются не только для ухи, но и для заливного и майонеза, какъ придающіе и вкусъ и клейкость. Ихъ жарятъ и варятъ иногда въ пивѣ. Соскоблить чешую, выпотрошить, промыть. Полуфунтовые оставить цѣльными, крупные разрѣзать на порціи, посолить, завернуть въ салфетку, на цѣлый часъ. Если жарить, то, вынувъ изъ салфетки, посыпать съ обѣихъ сторонъ перцомъ, обвалять въ мукѣ, поджарить и т. д.

Изъ нихъ варится уха съ прибавленіемъ ершей и сиговъ.

1188) **Окуни вареные съ бѣлымъ соусомъ, съ лимономъ и мадерою.** Подготовить окуни, какъ сказ. въ прим., переложить въ кастрюлю. Залить тепловатымъ процѣженымъ бульономъ, сваренымъ изъ кореньевъ, лука и пряностей, такъ чтобы едва покрыло рыбу, поставить на плиту, варить отъ минуты закипанія 15—20 минутъ, на самомъ сильномъ огнѣ. Между тѣмъ приготовить соусъ № 421. Облить имъ сложеную на блюдо рыбу. Можно огарнировать, ломтиками нарѣзаною, кнелью № 229 или раковою кнелью № 231.

1189) **Котлеты изъ окуней,** см. № 1323.

1190) **Рулетъ изъ окуней,** см. № 1324.

1191) **Окуни вареные съ соусомъ изъ сметаны.** Очистить, вымыть, посолить, опустить въ кипятокъ съ кореньями, лукомъ и 1 шт. лавров. листа, сварить. Подавая, облить соусомъ № 460, осыпать зеленью.

1192) **Окуни вареные съ яйцами и масломъ.** Очистить, посолить на одинъ часъ, опустить въ кипятокъ съ кореньями и пряностями, варить на сильномъ огнѣ. Потомъ отставить, переложить рыбу на блюдо, подлить нѣсколько ложекъ этого бульона, осыпать крутыми, мелко изрубленными яйцами, облить масломъ, въ которое всыпать сперва зеленой петрушки.

Выдать: 3—4 ф. окуней, 2—4 луковицы, 1 петрушку, 1 порей, 5 шт. лаврового листа, 10—15 зер. англійскаго перца, Соли, 1/2 фунта масла, 3—6 яицъ, зеленой петрушки.

Иногда подается къ нимъ отварной картофель (1/2 гарница). Въ такомъ случаѣ надо прибавить яицъ и масла. Изъ оставшагося бульона приготовить уху, прибавивъ десятка два ершей и нѣсколько штукъ картофеля.

1193) **Родъ пудинга изъ окуней,** см. пудингъ изъ судака № 1270.

1194) **Сосиски изъ окуней.** См. судаки № 1275.

1195) **Окуни жареные въ клярѣ.** См. судакъ № 1268.

1196) **Окуни въ раковинахъ.** См. судакъ № 1276.

Осетрина.

Примѣчаніе. 1) Подается вареною и жареною, кладется въ пирогъ и постныя щи. Ее надо ошпарить горячею водою, и тогда очистить, выпотрошить, промыть.

2) Если подается цѣльною, то класть на рѣшетку рыбнаго котелка въ лежачемъ положеніи и залить остывшимъ рыбнымъ отваромъ или остывшею, посоленою водою, въ которой предварительно сварить бѣлые коренья, 2 луковицы, англ. и простого перцу, лавр. листу, иногда горсть тмину; накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, чтобы разъ вскипѣла, снять накипь, доварить на медленномъ огнѣ.

3) Когда будетъ готова, вынуть рыбу съ рѣшеткою, переложить на длинное рыбное блюдо; тотчасъ снять кожу. Подавая, нарѣзать ломтиками самымъ острымъ ножомъ. Далѣе слѣдуетъ частное приготовленіе.

4) Если же варить менѣе фунта осетрины, то опустить въ кипятокъ уже готоваго рыбнаго отвара изъ мелкихъ ершей, кореньевъ и спецій.

5) На 3 стак. воды брать по ложечки соли.

6) Если жарится, то и тогда, передъ жареньемъ, ошпарить кипяткомъ, снять

кожу и во время жаренья, какъ можно чаще поливать стекающимъ съ нея скоромнымъ или какимъ либо постнымъ масломъ.

1197) **Осетрина разварная, подъ бѣлымъ соусомъ.** Сварить, какъ только что сказано въ прим. Положивъ на блюдо, огарнировать разварнымъ, ровненькимъ, некрупнымъ картофелемъ, облить бѣлымъ соусомъ: ½ ложки масла растереть съ ложкою муки, развести 2 стаканами горячаго рыбнаго бульона, размѣшать, прокипятить, процѣдить, всыпать рубленной зелени.

Выдать: 3 ф. осетрины, 1—2 ф. ершей.
½ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
2—3 луковицы соли.
15—20 зер. англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
На соусъ:
½ ложки масла, ложку муки.
Рубленную зелень.

1198) **Осетрина вареная, подъ соусомъ изъ сметаны.** Сварить, какъ сказано въ прим. Положивъ на круглое блюдо, огарнировать некрупнымъ отварнымъ картофелемъ, шампиньонами, раковыми шейками, поджаренными гренками, облить соусомъ изъ сметаны.

Выдать: 3 ф. осетрины.
1—2 ф. мелкихъ ершей.
½ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
2—3 луковицы.
5—6 зерн. прост. и 15—20 з. англ. перца.
На соусъ:
½ ложки масла, ложку муки.
2 стак. рыбнаго бульона.
½—1 стак. сметаны, зел. петрушки.
На гарниръ:
Фунтъ картофеля.
¼ ф. шампиньоновъ.
20—30 раковъ.
Польскую булку и ложку масла.

1199) **Осетрина, подъ соусомъ изъ помидоровъ.** Очистить осетрину, какъ сказ. въ прим., положить въ рыбный котелъ, прибавить очищенныхъ ершей, обрѣзки отъ бѣлыхъ кореньевъ, шампиньоновъ и соленыхъ огурцовъ, предназначенныхъ для гарнира, влить огуречнаго разсола и холодной воды, чтобы рыбу покрыло, посолить, положить перцу и лаврового листу, сварить. Когда будетъ готова, что можно узнать, легко проколовъ рыбу кухонною иглою, слить отваръ. Осетрину же, не вынимая изъ котла, отставить на край плиты, подъ крышкою, чтобъ не остыла.

Слитый отваръ прокипятить и приготовить на немъ соусъ изъ помидоровъ № 432. Соусъ этотъ долженъ быть густъ, на подобіе бешемели. Передъ отпускомъ, переложить рыбу на блюдо, покрыть ее этимъ соусомъ изъ помидоровъ такъ, чтобы онъ не стекалъ. Надрѣзать рыбу по порціямъ, огарнировать картофелемъ, который очистить, округлить, ровною величиною, сварить въ соленомъ кипяткѣ, облить распущеннымъ, сливочнымъ масломъ, осыпать рубленнымъ зеленымъ лукомъ, огарнировать:

Мелкимъ лукомъ-шарлотъ, который очистить отъ кожицы, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, поджарить въ маслѣ.

Шампиньонами, кружечками нарѣзан. и поджаренными, какъ сказ. въ № 725.

Слегка поджаренными, въ маслѣ маринованными, бѣлыми грибами, ломтиками нарѣзанными.

Вычищенными, вдоль разрѣзанными оливками и корнишонами.

Бѣлыми кореньями, т. е. петрушкою и селлереемъ, которые, очистивъ отъ кожицы, и мелко нарѣзавъ, отварить въ бульонѣ до мягкости.

Раковыми шейками и солеными огурцами, которые очистить отъ кожицы, нарѣзать кружечками, сварить въ бульонѣ.

Выдать: на 6—8 человѣкъ:
Осетрины 3 фун.
10—20 мелкихъ ершей.
½ ф. кореньевъ петр. и селл.
1 ф. картофеля, зелен. укропа.
2—3 шт. соленыхъ огурцовъ.
6—8 маринованныхъ грибовъ.
20 раковыхъ шеекъ.
Зел. лукъ, ¼ ф. лука-шарлотъ.
8—12 капариновъ.

12—18 оливокъ.
8—12 корнишоновъ.
15—20 зер. перца, 2—3 лавр. листа.
6—8 шампиньоновъ.
3—4 стак. огуречнаго разсола.
¼ ф. масла.
На соусъ изъ помидоровъ № 432 двойную пропорцію.

Подать и отдѣльно соусъ изъ помидоровъ № 432, который долженъ быть немного пожиже бешемеля, которымъ покрыта рыба. Слѣдовательно, сперва приготовить густой соусъ, отдѣлить его для покрытія осетрины, а остальное разбавить бульономъ.

1200) **Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ.** Обварить осетрину нѣсколько разъ кипяткомъ, чтобы отстала кожица, посолить на 1 часъ, опустить въ холодный раньше приготовленный бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ и пряностей, прибавить съ ½ стак. уксуса, или 1 стак. сотерна, или 2—3 стак. огуречнаго разсола, сварить до готовности, переложить на блюдо.

На блюдѣ облить слѣдующимъ соусомъ: поджечь на сковородѣ 2 куска сахара, влить ложки 2 бульона, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить ½ рюмки прованскаго масла, ложку чухонскаго, 1 ложку муки, поджарить, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, ⅓ стаканомъ мадеры или портвейна, ⅓ стак. вишневаго сиропа, положить толченой гвоздики, корицы, прибавить еще уксусу или лимоннаго соку, варить все это, мѣшая, пока не погустѣетъ, потомъ процѣдить, положить ложки 2 капарцовъ или оливокъ, или пикулей, вскипятить еще разъ, облить осетрину.

Выдать: 3 ф. осетра, 2 моркови,
1 петрушку, 1 порей.
2—3 луковицы.
20—30 зер. англ. перца.
3—4 шт. лаврового листа.
5—6 зеренъ простаго перца.
Можно прибавить:
1—3 ст. сотерна, или огуречнаго разсола 2—3 ст., или уксусу съ ½ стак.
(1 фунтъ мелкой рыбы).

На соусъ:
2 куска сахара, укс. или лимон. соку.
½ рюмки прованскаго масла.
1 ложку чухонскаго масла.
1 ложку муки.
⅓ стак. мадеры или портвейна.
⅓ стак. вишневаго сиропа.
3—4 гвоздики, ½ чайн. ложки корицы.
2 ложки капарцовъ, или оливокъ, или пикулей.

1201) **Осетрина разварная, подъ разными соусами.** 3 фунта осетрины ошпарить кипяткомъ, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, снять кожицу, опустить въ холодную воду съ 1—2 ф. мелкихъ ершей, съ бѣлыми кореньями и пряностями, сварить, чаще снимая накипь, какъ сказ. въ № 1199, переложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ, облить:

1) Кислосладкимъ соусомъ № 415.
2) Или горячимъ горчичнымъ № 449.
3) Или татарскимъ № 461.
4) Или масломъ, подрумяненымъ съ черствою, тертою булкою № 442.
5) Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
6) Или съ краснымъ соусомъ № 406.
7) Или соусомъ кольберъ № 454.
8) Или » съ раковыми шейками и шампиньонами № 451.
9) Или » съ оливками и капарцами № 456.
10) Или » № 465, и пр.

1202) **Осетрина запеченая съ пармезаномъ.** 3—4 ф. свѣжей осетрины вымыть, посолить, дать полежать часа два, переложить на противень. 4 круто сваренные желтка растереть съ 1½ стаканами сметаны, развести ½ стак. бѣлаго уксуса, положить щепоть мушкатнаго цвѣта, ложку чухонскаго масла, размѣшать, облить осетрину, осыпать тремя шт. толченыхъ сухарей и ¼ ф. натертаго пармезана, полить сверху 2 ложками прованскаго масла и сокомъ изъ ½ лимона, поставить въ духовую печь, чтобы рыба изжарилась.

1203) **Осетрина печеная, съ горчичнымъ соусомъ.** Намазать 1 ложкою масла сковороду или противень, положить тоненькими ломтиками нарѣзанную морковь, луковицу, петрушку. Кусокъ осетрины отъ самаго мягкаго мѣста ошпарить, очистить отъ кожи, вымыть, посолить, положить на сковородку къ кореньямъ. Ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, остудить, вбить 2 яйца, облить этимъ рыбу, посыпать тертою булкою, скропить растопленнымъ масломъ, вставить въ горячую печь. Когда будетъ рыба готова, переложить на блюдо, а изжарившіеся коренья смѣшать съ $^1/_2$ стакановъ столоваго вина, $1^1/_2$ стаканами крѣпкаго бульона, 2—3 ложками уксуса, положить ложечку готовой горчицы, вскипятить, процѣдить, облить осетрину.

Осетрину можно нашпиковать $^1/_4$ фунтомъ шпика.

Выдать: 3 ф. осетр., 3—4 ложки масла, 1 морковь, 1 петрушку, 2 луковицы, 2 яйца, булку, $^1/_2$ стак. столоваго вина, Сарептской горчицы $^1/_2$ или 1 ложечку, Уксусу, ($^1/_4$ ф. шпика).

1204) **Осетрина или лососина жареная или печеная.** Ошпарить, очистить отъ кожи, нарѣзать большими ломтиками, посыпать солью, перцомъ, мелко изрубленною и выжатою луковицею, облить двумя ложками прованскаго масла, оставить такъ, часа на два.

Передъ самымъ отпускомъ положить на раскаленную сковородку съ растопленнымъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Или испечь въ печи цѣльнымъ кускомъ, смазавъ его ложкою масла.

Выдать: 2—3 ф. рыбы, соли, перцу, 1 луковицу, 2 ложки прованскаго и 2—3 чухонскаго масла.

Огарнировать картофелемъ или зеленымъ горошкомъ.

Подать татарскій соусъ № 461, или горчичный № 449, или соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 455, или подать къ ней салатъ со сметаною, или кислую капусту, или маринованныя вишни, или свѣжую шинкованную капусту, или компотъ, или соусъ изъ шампиньоновъ № 435. и пр.

1205) **Осетрина необыкновенно вкусная, съ бѣлымъ виномъ,** см. № 1250.

1206) **Осетрина жареная, подъ бешемелемъ.** Ошпарить, снять кожицу, нарѣзать осетрину кусками или ломтями, посыпать солью, перцомъ, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ до готовности, отставить, остудить. Приготовить изъ тѣста бордюръ на блюдѣ, уложить рыбу, пересыпая ее тертымъ сыромъ и тертою булкою, залить бешемелемъ изъ крѣпкаго бульона, муки, масла, сыра, сметаны, мушкатн. орѣха, см. № 433, поставить въ печь. Когда запечется, убрать сверху шампиньонами, подать въ соусникѣ желтый соусъ № 443.

1207) **Осетрина тушоная.** 3 фунта осетрины ошпарить, вычистить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, посолить на 1 часъ. Положить въ кастрюлю $^1/_8$ или $^1/_4$ фунта масла, 1 стак. мадеры, 1 стак. огуречнаго разсола, 1 шт. лавр. листа, пучочекъ зеленой петрушки, положить сверху осетрину, тушить подъ крышкою. Передъ отпускомъ, въ этотъ же самый бульонъ, положить отдѣльно приготовленный соусъ изъ свареныхъ уже: мелко нарѣзаннаго селлерея, 1 петрушки, соленыхъ огурцовъ, капарцовъ, оливокъ, маринованныхъ грибовъ, полложки масла и полложки муки, разъ вскипятить все вмѣстѣ. Выложить на блюдо осетрину, облить этимъ соусомъ, подать отдѣльно тертый хрѣнъ.

Выдать: 3 фун. осетрины, 1 стак. мадеры, 1 стак. огуречн. разсола, 1 шт. лавров. листа, пучочекъ петрушки, $^1/_8$—$^1/_4$ фун. масла, 1 селлерей, 1 петрушку, 2 небольшіе соленые огурца.

Капарцовъ, оливокъ, марин. грибовъ, всего 1 стаканъ. | 1/2 ложки муки, 1 ложка масла, хрѣнъ.

1208) **Соленая осетрина и бѣлорыбица.** Подаются преимущественно вареными. Подаются съ хрѣномъ. Или употребляются въ постные винигреты и постные супы; жарятся только за неимѣніемъ свѣжей рыбы.

Палтусина.

Примѣчаніе. Кладется въ пироги съ кислой или свѣжей капустой.

1209) **Палтусина, съ зеленымъ соусомъ.** 3 фунта палтусины очистить, опустить въ небольшое количество остывшей воды, вскипяченной съ кореньями и пучкомъ зелени, влить немного вина, но не солить, дать разъ вскипѣть, отставить на край плиты, чтобы исподволь варилась впродолженіи 3/4 часа.

Между тѣмъ приготовить къ ней слѣд. соусъ: 1/2 ложки масла прожарить слегка съ ложкою муки, развести 2 стаканами ухи отъ палтусины, прокипятить. Въ это же время взять горсть зеленой петрушки, горсть зеленаго луку сѣяницу, немного листьевъ эстрагона, нѣсколько листочковъ шпината, все это перемѣшать, разъ вскипятить, прибавить 2 корнишона, 2 ложечки капарцовъ и 4 очищенные отъ костей анчоуса, все это изрубить, истолочь, положить кусочекъ сливочнаго масла, протереть сквозь сито, опустить въ соусъ, подогрѣть, но не дать вскипѣть, тотчасъ подавать.

Пискари.

1210) Пискари очистить, выпотрошить, вымыть, надѣть на деревянную шпильку кольцеобразно, по нѣсколько штукъ, посолить, обвалять въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и тертой булкѣ. За 15 минутъ сложить на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, уложить кругомъ блюда, вынуть шпильки; въ середину положить обжаренную, зеленую петрушку № 296.

Ряпушка.

Примѣчаніе. Все, что приготовляется изъ корюшки, то приготовляется и изъ ряпушки. Ее жарятъ, маринуютъ и коптятъ.

1211) **Ряпушка, жареная въ фритюрѣ,** см. корюшка № 1156.

1212) **Ряпушка жареная.** Очистить, выпотрошить, перемыть, откинуть на рѣшето, посолить, поставить въ холодное мѣсто. За 15 минутъ до отпуска, вытереть до суха полотенцемъ, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подлить свѣжей сметаны, разъ вскипятить, кто любитъ, посыпать укропомъ, подавать.

1213) **Домашнія кильки изъ ряпушки.** Какъ только она попадетъ въ сѣть, она засыпаетъ. Купить ее свѣжую въ дешевое время, т. е. въ концѣ августа, когда она, напр. въ Петербургѣ, продается по 10 коп. сотня. Перемыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, перетирая ее руками, чтобы сошла даже кожица. Откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, приготовить ее двумя манерами:

1) Переложить ее съ рѣшета въ большую посудину, обдать ее крутымъ кипяткомъ, мѣшая осторожно рыбу, чтобы вся обварилась. Дать остыть, откинуть на рѣшето. Съ рѣшета переложить ее рядами въ чистый бочоночекъ, перекладывая ее лавровымъ листомъ, кто хочетъ, зеленымъ укропомъ и непремѣнно крупно истолченымъ англ. душистымъ перцомъ. Залить остывшимъ уксусомъ № 3575, во II части, вскипяченымъ съ солью, лавр. листомъ и мелко нарѣзанымъ хрѣномъ. Дать постоять прикрытымъ только дня 2—3, пока уксусъ не проникнетъ до самаго дна. Тогда накрыть внутреною дощечкою и наложить на нее камень, недѣли на двѣ, а потомъ уже снять камень и закупорить боченокъ.

2) Др. ман. Переложить съ рѣшета въ большую посудину, обдать ряпушку не кипящею водою, а прямо кипящимъ уксусомъ, см. часть II, № 3575, съ солью, лавр. листомъ, укропомъ и хрѣномъ, мѣшая осторожно рыбу, чтобы она вся обварилась, затѣмъ уложить ее также въ боченокъ или банку, залить тѣмъ же уксусомъ, наложить дощечку и камень. Потомъ бочонокъ закупорить, а банку обвязать пузыремъ.

1214) **Ряпушка маринованная.** Перемыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на рѣшето, обвалять въ крупичатой мукѣ, поджарить въ скоромномъ или горчичномъ маслѣ. Когда остынетъ, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавр. листомъ и англ. перцомъ, см. часть II, № 3575.

Салакушка.

Примѣчаніе. Ее идетъ 15 шт. на фунтъ, стоитъ фунтъ 7 коп. Ее большею частью ѣдятъ жареною, а также въ жидкой селянкѣ и на сковородѣ, съ капустою.

Изжаривъ, ее маринуютъ, т. е. заливаютъ уксусомъ, вскипяченымъ со спеціями, см. № 3575.

1215) **Жареная салакушка.** 3 ф. салакушки очистить, перемыть, посолить, перемѣшать съ вѣтками зеленой петрушки, оставить часа на два. Осушить въ полотенцѣ, обвалять въ мукѣ, затѣмъ въ яйцѣ и тертой булкѣ, обжарить въ 3—4 ложкахъ раскаленнаго уже масла, сложить на блюдо, огарнировать обжареною, зеленою петрушкою № 296.

Селява.

1216) **Селява жареная,** см. корюшка № 1155.

1217) **Селява, жареная въ фритюрѣ,** см. корюшка № 1156.

1218) **Селява маринованная.** см. корюшка № 1157.

Сельди.

Примѣчаніе. Они покрыты чешуей, которую надо очистить ножомъ, дѣлая это осторожно, чтобы не прорѣзать кожицы. Свѣжая селедка превосходна жареная и въ особенности въ пирожкахъ, такъ называемыхъ растегайчикахъ.

Соленую селедку надо мочить 36 часовъ въ молокѣ, квасу, пивѣ, чаѣ или въ водѣ, мѣняя ихъ по нѣсколько разъ.

Ее подаютъ къ закускѣ, къ завтраку, жареною, подъ соусомъ, фаршированною, въ форшмакѣ, въ винигретѣ, съ гренками. Ее коптятъ и маринуютъ.

1219) **Селедка, съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, подаваемая къ закускѣ.** а) 2 голландскія или шотландскія селедки вымочить въ водѣ, а лучше въ молокѣ, квасу или пивѣ, очистить, вымыть, разрѣзать вдоль, отдѣлить мясо отъ костей, сложить опять обѣ половинки, нарѣзать кусочками наискось, положить на тарелку, приложить разрѣзанную голову и хвость съ отрубленными концами; молоки истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою сливочнаго масла, протереть сквозь сито, прибавить мушкатнаго орѣху, выложить на столъ, дать имъ четыреугольную плоскую форму, нарѣзать тоненькими полосками, обложить селедку, огарнировать вареными, красиво нарѣзанными картофелемъ, свеклою, облить 2 ложками прованскаго масла: кто любитъ, посыпать сверху бѣлымъ или зеленымъ лукомъ. Также можно огарнировать селедку капарцами и разными пикулями.

б) Селедку мочить часа три въ водѣ, а потомъ часа два въ сыромъ, и даже и въ кипяченомъ остывшемъ молокѣ или въ чаѣ.

Потомъ, вычистивъ селедку, разрѣзать ее вдоль, вынуть хребтовую кость, сложить обѣ половинки вмѣстѣ, или положить на продолговатую тарелочку, каждую половинку отдѣльно, разрѣзать наискось, приложивъ голову и хвостикъ, облить ½ ложкою уксуса, смѣшаннаго съ ложкою прованскаго масла, посыпать зеленью.

в) Или разрѣзанную, какъ сказано выше, селедку обложить слѣдующимъ: положить съ двухъ противуположныхъ сторонъ, маленькихъ рыжиковъ, потомъ въ двухъ противоположныхъ мѣстахъ очищенные, пополамъ разрѣзанные, а потомъ ломтиками нарѣзанные соленые огурчики, такимъ же манеромъ разрѣзанную печеную свеклу, далѣе въ двухъ мѣстахъ положить зеленаго луку, потомъ зеленыхъ капарцевъ, все это облить прованскимъ масломъ съ уксусомъ, посыпать мелко изрубленною зеленью.

г) Очистивъ и разрѣзавъ селедку, какъ сказано, въ началѣ, облить ее горчичнымъ соусомъ, а именно: 1/4 чайной ложки готовой сарептской горчицы, ложечку сахара, 1/2 столовой ложки прованскаго масла, 1/2 столовой ложки уксуса, 1 желтокъ размѣшать деревянною лопаточкою, облить селедку, подавать.

д) Очищенную и разрѣзанную селедку обкладываютъ еще съ одной стороны бѣлымъ, ломтиками нарѣзаннымъ лукомъ, а съ другой стороны ломтиками нарѣзанными картофелемъ, свѣжими огурцами, обливаютъ прованскимъ масломъ, съ уксусомъ.

1220) **Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.** Одну селедку вымыть, намочить въ молокѣ или въ чаѣ, вынуть кости, мелко изрубить 1 луковицу испечь въ золѣ, очистить отъ шелухи, положить въ ступку, прибавить, кто хочетъ, ржанаго хлѣба 1/8 фунта, 1 крупное натертое сырое яблоко, мушкатнаго орѣху, 2 ложки свѣжаго, несоленаго сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто; подавать къ закускѣ и даже, какъ масло, къ свѣжему картофелю. Масло это изъ селедки можно подавать также въ видѣ цѣльной селедки, приложивъ голову и хвость и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селедки можно употребить 10 сарделекъ или 10 анчоусовъ, которые надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты и не класть тогда яблокъ.

Выдать: 1 селедку, 1/8 ф. ржан. хлѣба. 1 яблоко, 1 луковицу. Сливочнаго масла 1/4 ф. Мушкатнаго орѣху. 1 ложку прованскаго масла.

1221) **Селедка жареная фаршированная.** 4 селедки мочить 36 часовъ, дать стечь водѣ, вытереть булкой, чтобы не оставалось въ нихъ ни малѣйшей сырости. Кожи не снимать, выпотрошить. Молоки мелко изрубить съ луковицею, положить ложку масла, горсть тертой, черствой булки, немного перцу, одно яйцо, размѣшать, нафаршировать, обвалять въ яйцѣ и тертой булкѣ, поджарить въ маслѣ, не кладя ихъ на слишкомъ горячее масло, потому что распадутся.

Подавать съ картофелемъ къ завтраку или къ постному борщу.

1222) **Жареная селедка, подъ соусомъ.** Селедки вымочить хорошенько, снять кожицу, вынуть кости, изрубить мелко съ 1 луковицею и молоками, положить 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, ложку масла, 1 яйцо, размѣшать хорошенько, придать форму селедки, приложить хвостъ и голову, намазать яйцомъ, посыпать сухарями, сдѣланными изъ срѣзанной съ булки корки, поджарить въ маслѣ, въ печкѣ и подавать, не снимая со сковороды. Подается къ завтраку.

Въ постные дни не класть яицъ, вмѣсто сухарей обсыпать селедку мукою, а вмѣсто чухонскаго, взять 1/3 стакана прованскаго или горчичнаго масла.

Выдать: 1 1/2 фунта селедокъ. 1 французскій бѣлый хлѣбъ. 1 луковицу, (2 яйца). Сухарей или 1/2 стакана муки. 1 1/2 ложки русскаго или 1/3 стак. прованскаго масла.

Соусъ къ нимъ красный съ лимономъ № 278, или соусъ грибной № 298.

1223. **Котлеты изъ селедки.** Селедки мочить 24 часа, выпотрошить, вынуть кости, снять кожу, мелко изрубить, положить 1—2 мелко изрубленныя и въ 1/2 ложкѣ масла поджаренныя луковицы, 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ

или шт. 6 свареннаго картофеля, 2 яйца, 2—3 ложки сметаны, перцу, немного сливочнаго масла, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять въ яицѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 4—5 прост. или голланд. селедокъ. | 2—3 ложки сметаны.
1 фр. бѣлый хлѣбъ, 2 яйца. | 1—2 луковицы, 2 ложки масла.
1 ст. молока, 1/2 ложечки толч. перца, (шт. 6 картофеля). | Прибавить къ срѣзанной коркѣ 2—3 сухаря.

Вмѣсто булки и картофеля можно класть вареную, мелко изрубленную говядину.

Соусъ къ нимъ красный, кисло-сладкій, съ лимономъ или капарцами № 406. Такія котлеты можно приготовить и постныя, взявъ 1/2 стак. горчичнаго, прованскаго или маковаго масла. Подается къ завтраку.

1224) **Гренки съ селедкою къ завтраку.** 2 ложки прованскаго масла, ложечку сарептской горчицы, 6 крутыхъ желтковъ растереть хорошенько, прибавить къ нимъ молоки, изрубленныя съ ложкою капарцовъ; намазать этою массою гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ маслѣ, положить на нихъ вымоченую, очищенную и наискось, маленькими кусочками, нарѣзанную селедку, вставить въ печь минуть на пять.

Выдать: 3 селедки, 2 ложки прован. масла. | 1 1/2 франц. булки, 1 ложк. капарцовъ.
1 ложечку сарепт. горчицы, 6 яицъ. | 1 1/2 ложки чухонскаго масла.

Такіе же гренки приготовляются съ сардинками.

1225) **Форшмакъ изъ селедки и картофеля.** См. № 446.

1226) **Форшмакъ изъ мяса и селедки.** Изрубить 1 1/2 фун. жареной телятины или дичи, или разварной говядины, 1—2 вымоченныя и очищенныя шотландскія селедки, 1/2 франц. булки, намоченной и выжатой, все это изрубить, какъ можно мельче, положить простаго и англійскаго перца по 3 или по 5 зеренъ, мушкатнаго орѣху, 1 небольшую луковицу, мелко изрубленную и въ маслѣ поджаренную, 1/2 стак. сметаны или сливокъ, 2—4 яйца, 1 ложку масла, смѣшать все вмѣстѣ, положить въ кастрюльку, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, вставить въ печь на 1/2 часа; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: Жаркого, 1—2 селедки. | Прост. и англ. перцу по 3 или 5 зеренъ.
Или 10—12 сардиновъ. | 2 яйца, 1/2 стак. сметаны или сливокъ.
1/2 франц. булки, 1 луковицу. | 2 сухаря, 2 ложки масла.

Въ этотъ форшмакъ можно положить вмѣсто 1/2 стак. 2 стак. сметаны, въ такомъ случаѣ подавать въ жестяномъ или никелированномъ сотейникѣ.

1227) **Форшмакъ съ селедкою третьимъ манеромъ.** 2 селедки вымочить, очистить, мелко изрубить; 1 луковицу также изрубить очень мелко, положить 2 ложки масла, 2 стак. тертой булки или сухарей, 2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, англійскаго перцу зеренъ 5—6, мушкатнаго орѣху, вскипятить все вмѣстѣ, подавать въ небольшомъ салатникѣ.

1228) **Форшмакъ съ селедкой четвертымъ манеромъ.** Взять 6-ти копѣечную булку, срѣзать корку, намочить мякишъ въ сливки или цѣльное молоко. Одну крупную селедку, если нѣтъ голландской, то хотя и простую, очистить отъ костей, изрубить очень мелко, растереть съ намоченною булкою. Положить на сковороду чухонскаго масла, ложку крошенаго луку, всыпать перцу, поджарить лукъ, положить потомъ въ него растертую селедку съ моченымъ хлѣбомъ, все хорошенько размѣшать, прибавить стаканъ сливокъ, обсыпавъ сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 1 фр. булку, 1 ст. цѣльнаго молока. | 1/8 фунта масла, 1 луковицу, перцу.
1 большую селедку или 2 поменьше. | 1 стак. сливокъ, 2—4 сухаря.

1229) **Форшмакъ пятымъ манеромъ.** 1 шотландскую селедку вымыть,

намочить въ чаю. На другой день очистить отъ костей. Голову и хвостъ отбросить. 1 ф. жареной телятины 1/2 ф. разварной говядины, 3 коп. франц. булку безъ корки, въ молокѣ намоченную, и селедку, очень мелко изрубить, прибавить 3 вареныя картофелинки, 1 яйцо, 1/8 ф. масла, истолочь еще, всыпать 1/4 чайной ложки перцу, чуть-чуть мушкатнаго орѣха, протереть сквозь рѣшето, положить 1/2—1 стак. самой свѣжей сметаны, размѣшать.

Сотейникъ хорошенько вымазать масломъ, осыпать сухарями, положить всю приготовленную массу, смазать масломъ, посыпать сухарями, поставить въ печь за полчаса до отпуска. Подать въ томъ же сотейникѣ.

Выдать: 1 селед., 1/2 ф. говяд. изъ супа. | 1/4 ложки перца, мушк. орѣху.
1 ф. телят., 3 коп. фран. булку. | 1/2—1 стаканъ сметаны.
1 стак. молока, 3 картофелины. | Еще 1/2 ложки масла.
1 яйцо, 1/8 ф. масла. | 2—3 сухаря.

1230) **Винигретъ изъ картофеля и селедки.** Отварить 1/2 гарнца картофеля, нарѣзать его тонкими ломтиками; 2 очищенныя и вымытыя селедки, 2 луковицы мелко изрубить; 2—4 круто сваренные желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить: перцу, 1 ложку капарцовъ, ложку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, размѣшать съ мелко изрубленнымъ картофелемъ, подавать.

Какъ сохранять селедки, отсвѣжать ихъ, мариновать и коптить, см. часть II, №№ отъ 4018 до 4028.

Семга или сомъ.

1231) **Свѣжая семга разварная.** Употребляется вареною, горячею и холодною, въ селянкахъ, ботвиньѣ, въ пирогахъ, паштетахъ, майонезахъ. Ее солять и коптятъ. Варить ее, какъ сказ. въ № 1130. Къ ней подается горчица или хрѣнъ съ уксусомъ, и разварной картофель, политый масломъ и осыпанный зеленою петрушкою или укропомъ.

1232) **Свѣжая семга разварная, подъ бѣлымъ соусомъ.** 3 фун. семги вымыть, осушить, сварить съ бѣлыми кореньями, 2 луковицами, 1 лавр. листомъ, 5—6 зер. англійскаго перца и соли, которой брать по ложечкѣ, на каждые 3 стак. воды. Когда будетъ готова, снять кожу, отдѣлить хребтовую кость, нарѣзать порціями, сложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ, облить слѣд. соусомъ: 1/2 ложки масла поджарить съ ложкою муки, развести 2 стаканами рыбнаго отвара, хорошенько прокипятить, положить 1/4 ложечки толченаго перца, мелко изрубленной зелени петрушки, менѣе 1/8 мушкатнаго орѣха, ложку капарцовъ, сокъ изъ 1/2 лимона, вскипятить, отставить, можно вбить 2 желтка, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія.

Выдать: 3 ф. семги, 1 петрушку. | 1/2 ложки масла, ложку муки.
1 порей, 1 селлерей. | 2 стак. рыбнаго отвара.
2 луковицы, 1 лавр. листъ. | 1/4 ложечки перца.
5—6 з. англ. перца, соли. | Ложку зелени петрушки.
2 ф. картофеля, ложку масла. | 1/8 мушк. орѣха, ложку капарцовъ.
Зел. петрушки и укропа. | 1/2 лимона, (2 желтка).

Или подать соусъ раковый № 431, или бѣлый соусъ съ виномъ № 421.

1233) **Свѣжая семга жареная.** 3 ф. семги отъ хвоста очистить, вынуть хребтовую кость, осыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою и лукомъ, залить 3/4 стак. прованскаго масла, оставить часа на 2—4, чаще переворачивая; затѣмъ поджарить семгу въ томъ же маслѣ, въ которомъ мариновалась, подрумянить, но не дожаривать; снять кожицу, нарѣзать ломтиками.

Между тѣмъ приготовить слѣд. гарниръ: Положить въ кастрюльку самыхъ мелкихъ маринованныхъ, но безъ разсола, рыжиковъ, груздей, корнишоновъ, оливокъ безъ косточекъ, шампиньоновъ, влить 1/2 стак. бульона и рюмку мадеры, мѣшая, вскипятить на сильномъ огнѣ. Ложку масла и ложку муки поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить хорошенько, влить въ грибы, вскипятить, процѣдить, залить этимъ соусомъ сложенную въ сотейникъ, на половину прожаренную, но горячую еще, семгу, поставить въ духовую печь, чаще поливая рыбу.

Когда семга будетъ совершенно готова, переложить на блюдо, огарнировать грибнымъ гарниромъ. Соусъ же изъ-подъ семги процѣдить, снять жиръ, облить имъ рыбу и гарниръ. Можно прибавить самую малость краснаго перца.

Выдать: 3 ф. семги, ложку зеленой петрушки и лука.	Корнишоновъ, оливокъ и шампиньоновъ.
3/4 стак. прованскаго масла.	Ложку масла, ложку муки.
Всего 1 ф. рыжиковъ, груздей.	(Краснаго перцу).

1234) **Сазонина и сомовина.** Обѣ рыбы жирныя. Употребляются разварными, какъ и семга; кладутся въ пирогъ, съ рисомъ и капустою.

1235) **Севрюга.** Подается вареною и жареною. Кладется въ пирогъ, въ постныя щи и въ селянки.

Сиги.

Примѣчаніе: Крупные сиги варятъ, жарятъ, пекутъ, тушатъ, коптятъ. Мелкіе только жарятъ; особенно сиги хороши въ пирогахъ. Ихъ надо очистить, выпотрошить, иногда черезъ разрѣзъ на спинѣ, вынуть спинной хребетъ, обмыть, осушить, посолить, завернуть туго въ полотенце.

1236) **Сигъ разварной, съ картофелемъ, масломъ и яйцами.** Сварить, какъ сказ. въ № 1130, въ рыбномъ котелкѣ. Переложить на блюдо, снять кожицу, огарнировать разварнымъ картофелемъ, украсить съ концовъ блюда зеленою петрушкою, осыпать рыбу слегка яицами, а картофель полить рыбнымъ бульономъ съ масломъ. Подать и отдѣльно яица съ масломъ № 466.

1237) **Сиги разварные, съ раковымъ и прочими соусами.** Сварить, какъ сказ. выше. На блюдѣ огарнировать разварнымъ картофелемъ, посыпаннымъ зеленью, облить раковымъ соусомъ № 431, или соусомъ изъ помидоровъ № 432, или изъ шампиньоновъ № 435, разводя масло съ мукою рыбнымъ отваромъ.

1237) **Сигъ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ** изъ сметаны № 460.

1239) **Сиги жареные.** Мелкіе сиги очистить, разрѣзать спинку, вынуть кости, обмыть, обвалять въ мукѣ или еще въ яицѣ и тертой булкѣ, поджарить на сковородѣ, въ 2—3 ложкахъ масла. Огарнировать на блюдѣ фаршированнымъ или просто поджареннымъ картофелемъ. Подать салать.

1240) **Сиги печеные.** Очистивъ сиги, вынувъ хребтовую кость и посоливъ, положить на противень, смазать ихъ хорошенько масломъ, подлить ложки двѣ воды, поставить въ горячую духовую печь. Когда обжарятся, начать ихъ поливать, но не такъ часто стекшимъ сокомъ. Подъ конецъ осыпать тертою булкою. Черезъ пять минутъ, вынуть, переложить на блюдо, подлить процѣженный, стекшій соусъ. Подать отдѣльно какой нибудь салатъ.

1241) **Сиги печеные. съ бешемелемъ изъ сметаны.** См. № 1262.

1242) **Сиги въ слоеномъ тѣстѣ,** по-фински. Очистить, выпотрошить черезъ разрѣзъ на спинѣ, вынуть хребтовую кость, обмыть, осушить, посолить, распластать на двѣ половины, вынуть кости, поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ приготовить слоеное тѣсто № 303. За полтора часа до отпуска, раскатать

тѣсто вдлину, въ пол-мезинца толщиною, сложить на посыпанную мукою салфетку, смазать весь пластъ тѣста яйцомъ, положить рыбу, какъ бы цѣльною, смазавъ ее кругомъ масломъ, съ поджареннымъ лукомъ, слѣпить края тѣста такъ, чтобы пирогъ имѣлъ видъ сига. Переложить на листъ, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Когда тѣсто подрумянится, накрыть чистою бумагою и печь въ умѣренномъ жару, цѣлый часъ. Передъ отпускомъ, вынуть, снять съ листа, подчистить, переложить на блюдо, разрѣзать на порціи, самымъ острымъ ножомъ, сложить, подлить немного краснаго соуса № 406—408.

Выдать: На слоеное тѣсто № 303. | 2—3 яйца.
3-хъ фунтоваго сига. | ¼ ф. масла. 1 луковицу.
Стаканъ муки, ½ ф. масла. | На красный соусъ № 406—408.

1243) **Сиги въ клярѣ.** См. судакъ № 1267.

1344) **Сиги.** Необыкновенно вкусны съ бѣлымъ столовымъ виномъ. См. № 1250.

Снѣтки.

Примѣчаніе. Привозятся въ Петербургъ только мороженными; это самая мелкая рыба. Самые вкусные это бѣлозерскіе. Свѣжіе мороженые снѣтки стоятъ 10—12 коп. фунтъ, а соленые 7—8. Ихъ совсѣмъ не потрошатъ; промывъ только, какъ можно лучше, осушить на салфеткѣ. Варятся въ постныхъ, рыбныхъ супахъ и жарятся.

1245) **Снѣтки жареные.** Осушивъ, какъ сказ. въ прим., посыпать солью, перцомъ, обвалять въ мукѣ, поджарить въ раскаленномъ уже маслѣ, на большомъ огнѣ. Когда изжарятся, переложить дурхшлаковою ложкою на блюдо.

Выдать: 3 ф. снѣтковъ. | 3—4 ложки ф. масла скоромнаго.
1 стак. муки. | Или ½ стак. постнаго.

1246) **Снѣтки, жареные въ клярѣ.** Промыть, осушить, посолить. Стаканъ муки, 1½ ложки прованскаго масла, немного соли, стаканъ воды, или бѣлаго пива, или сметаны, 2 сбитые бѣлка размѣшать, обмакивать снѣтки, опускать въ кипящее масло или фритюръ. Въ послѣднемъ случаѣ, сложить, минуты на 3, на рѣшето, на пропускную бумагу, переложить на блюдо, украсить зеленью, тотчасъ подавать. Къ нимъ подаются соленые огурцы, салатъ изъ кислой капусты или изъ картофеля, маринованная свекла и пр.

Выдать: 3 ф. снѣтковъ, соль, перецъ. | 1 стак. воды, пива или сметаны.
1 стак. муки, 1½ ложки прован. масла. | 2 бѣлка.
| ½ ф. масла или фритюра.

Стерлядь.

Примѣчаніе. Стерлядь подается разварною, въ ухѣ, въ паштетахъ, жареною, печоною. Снимается чешуя съ хребта и боковъ. Потрошится черезъ брюшко; чтобы вынуть затѣмъ визигу, находящуюся у позвоночнаго столба, надо сдѣлать разрѣзъ около хвоста и посредствомъ иглы вытащить ее осторожно. Въ случаѣ, если оборвется, сдѣлать другой разрѣзъ, но уже повыше; вымыть затѣмъ въ холодной водѣ, вытереть полотенцемъ до суха. Варится въ рыбномъ котлѣ, на рѣшеткѣ, едва покрытою рыбнымъ бульономъ, или на пару, какъ указано въ общемъ примѣчаніи.

1247) **Стерлядь разварная, съ гарниромъ.** Очистивъ стерлядь, какъ сказ. въ прим., сложить ее въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, налить холоднымъ уже отваромъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковицъ, спецій и пучка зелени, положить къ стерляди очищенныхъ и правильно нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, немного корнишоновъ, оливокъ безъ косточекъ, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ и шинкованныхъ бѣлыхъ кореньевъ; влить 2 стакана огуречнаго разсола, стаканъ бѣлаго вина, положить кусокъ хорошаго масла и поставивъ на огонь; варить подъ крышкою; отъ той минуты какъ закипитъ, варить ¼ часа Тогда осторожно вынуть

стерлядь на блюдо, снять кожу, обложить гарниромъ, который варился, кромѣ того раковыми шейками, потомъ полить отваромъ, въ которомъ стерлядь варилась.

Подавать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ.

Или слѣд. соусъ: $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки развести стаканомъ стерляжьей ухи, хорошенько прокипятить, прибавить лимоннаго сока и рюмку малаги.

Выдать: 3 ф. стерляди.
1 селлерей, 1 петрушку.
1 порей, 4 луковицы.
1 шт. лавр. листа, 5—6 зер. перца.
Пучокъ зелени.
2—3 соленые огурца.
2 стак. огуречнаго разсола.
1 стак. бѣлаго вина или рюмку малаги.
Шт 9 марин. огурчиковъ.
Шт. 9 рыжиковъ, 9 оливокъ.
24 рака, 1 лимонъ.

1248) **Стерлядь разварная, съ картофелемъ и виномъ.** Очищенную стерлядь положить на рѣшетку, въ рыбный котелъ. Влить 1 бутылку сотерна, бордо или малаги и рыбнаго изъ ершей и корюшки бульона, чтобы едва покрыло. Въ этомъ бульонѣ нѣкоторые варятъ вершокъ корицы, 2—3 шт. гвоздики. Отъ той минуты, когда вскипитъ, варить $^1/_4$ часа. Вынуть съ рѣшеткою, снять кожу, переложить на блюдо, обложить отдѣльно свареннымъ картофелемъ, посыпать его зеленою петрушкою и укропомъ, облить масломъ, самую же стерлядь обложить полуломтиками, очищеннаго отъ кожицы и зеренъ, лимона, подать отдѣльно соусъ изъ помидоровъ № 432, или соусъ №№ 421, 422, 452.

Выдать: 3 ф. стерляди.
1 селлерей, 1 петрушку.
1 порей, 4 луковицы.
1 шт. лавр. листа, 5—6 з. перца.
Пучокъ зелени.
(Корицы, гвоздики).
(1—2 ф. ершей).
1 бутылку сотерна, вина бордо или малаги.
$1^1/_2$ ф. картофеля, ложку масла, зелень.
На соусъ.

1249) **Стерлядь разварная, на шампанскомъ.** Очистить фунта 3 стерляди, вымыть, осушить, снять кожицу, нарѣзать ломтиками, уложить плотно въ одинъ рядъ въ серебряный или никелированный сотейникъ, положить $^1/_8$—$^1/_4$ ф. сливочнаго масла, соли, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, влить 2—3 стакана шампанскаго, чтобы покрыло рыбу до половины. За 15 минутъ до отпуска, поставить на огонь, накрывъ крышкою. Когда сварится, тотчасъ подавать въ той же кастрюлькѣ.

Выдать: 8 ф. стерляди.
2—3 стакана шампанскаго.
$^1/_2$ лимона.
$^1/_8$—$^1/_4$ ф. сливочнаго масла.

1250) **Стерлядь, необыкновенно вкусная, съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Взять 8 фунта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть до-суха полотенцемъ, снять кожицу, нарѣзать ее кусками, положить въ кастрюльку, налить на рыбу бѣлаго столоваго вина, все равно какого, только не крѣпкаго, столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самаго свѣжаго масла $^1/_8$ фунта и цѣлый лимонъ, разрѣзанный на куски, какъ рѣжутъ яблоки, вынувъ зерна; накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею спиртъ и черезъ $^1/_4$ часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ приготовляются рыбы, у которыхъ мало костей, какъ-то: осетрина, бѣлужина, судакъ, сигъ, форель.

Выдать: 8 ф. рыбы, вина $^1/_2$—1 бутылку. | $^1/_8$ фунта масла, 1 лимонъ.

Это кушанье хорошо и тѣмъ, что можно приготовить его самимъ, въ комнатѣ, во всякое время.

1251) **Стерлядь тушоная, съ трюфелями.** 3 фунта стерляди очистить, вымыть, посолить, разрѣзать на куски, обсыпать сухарями, слегка поджарить въ маслѣ, въ сотейникѣ.

6 штукъ трюфелей нашинковать, залить 2 стаканами рыбнаго бульона, прибавить немного лимоннаго соку, подцвѣтить жженымъ сахаромъ, вскипятить, влить

къ поджаренной стерляди, сварить ее до готовности. Обсыпавъ зеленою петрушкою, подавать.

Выдать: 3 ф. стерляди, 4—5 сухарей. 2 ложки масла. 6 шт. трюфелей. 2—4 куска сахара, 1/2 лимона. Зеленой петрушки.

1252) **Стерлядь. печоная подъ соусомъ, съ шампиньонами.** 3 фунта стерляди очистить, вымыть, осушить, обвалять въ яйцѣ и тертой булкѣ, положить на сковороду, облить ложкою масла, испечь въ печи. Сварить, въ рыбномъ бульонѣ, штукъ 12 очищенныхъ и нарѣзанныхъ шампиньоновъ; положить къ нимъ 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ; подцвѣтить этотъ соусъ подожженымъ сахаромъ, вскипятить, облить стерлядь, подавать.

1253) **Стерлядь поджаренная.** Стерлядь очистить, вымыть, осушить, посолить, нарѣзать порціями, сварить ее на пару, какъ сказ. въ общемъ примѣчаніи. Когда почти будетъ готова, вынуть дурхшлаковою ложкою на рѣшето, затѣмъ осушить въ полотенцѣ, обвалять въ яйцѣ и тертой булкѣ, потомъ еще въ маслѣ и тертой булкѣ, поджарить въ маслѣ, на рашпорѣ. Подать къ ней соусъ провансаль, съ горчицею и выжатымъ въ него сокомъ изъ зеленаго лука № 480; или соусъ голландскій № 467 и пр.

1254) **Стерлядь маринованная.** См. № 4085.

Судаки.

Примѣчаніе. Лучшіе считаются гдовскіе. Стоятъ 18 коп. фунтъ, мороженые 10—12. Употребляются для разнообразныхъ кушаньевъ. Кладется судакъ въ уху; изъ него приготовляются: заливное, маіонезъ, пудингъ, кладется иногда въ пирогъ; подается разварнымъ, жареным, печонымъ. Это очень нѣжная рыбы, которую трудно имѣть живою, потому что засыпаетъ, какъ только ее вынутъ изъ воды.

Очистить чешую, выпотрошить, вырѣзать жабры, перемыть въ холодной водѣ, завязать нитками голову, сложить въ рыбный котелъ, на рѣшетку. За полчаса до обѣда посолить, налить, чтобы едва покрыло, холоднымъ бульономъ, сваренымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, 3—4 луковицъ, 2 лавровыхъ листиковъ, пучка зелени, 15—30 зер. англ. перца и накрыть крышкою, поставить на большой огонь. Черезъ четверть часа закипитъ вода, а черезъ другіе 1/4 часа судакъ будетъ готовъ. Вынуть его съ рѣшеткой, сдвинуть осторожно на длинное, рыбное блюдо, соотвѣтствующее величинѣ судака, и т. д.

1255) **Судакъ разварной, подъ разными соусами.** Поступить, какъ сказ. въ примѣч., положить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ, крупными сваренымъ раками, зеленою петрушкою. Въ такомъ случаѣ судакъ этотъ можно уложить на блюдо, на чистую, красиво сложенную салфетку.

Выдать: 3 ф. судака, 1 петрушку. 1 порей, 1 селлерей. 3—4 луковицы, англійск. перцу 20—30 зеренъ. 2 шт. лаврaго листа, пучокъ зелени. Шт. 20 картофеля. Шт. 20 раковъ, зеленой петрушки. *На соусъ.*

Подать отдѣльно въ соусникѣ:

а) Соусъ со сливками № 450 и 457.
б) » грибной № 453.
в) » кольберъ № 454.
г) » съ миндальнымъ молокомъ № 466.
д) Голландскій соусъ № 467.
е) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 455.
ж) » съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 421.
з) » горячій горчичный № 449.
и) » бѣлый № 422.
і) » съ шампиньонами № 435.

Если судакъ подается холоднымъ, то подать къ нему хрѣнь съ уксусомъ, или горчицу, или соусъ горчичный № 476.

1256) **Судакъ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны, или соусомъ изъ раковъ.** Сварить судака, какъ сказ. въ прим. Выложить на блюдо, огарнировать съ одной стороны разварнымъ продлиноватымъ картофелемъ, съ другой—цвѣтною капустою, облить соусомъ изъ сметаны № 460, или слѣд. соусомъ: 25 раковъ сварить, очистить; скорлупки вымыть, высушить, истолочь, поджарить съ 1 ложкою масла, всыпать ложку муки, влить 2—3 стакана рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить; протереть сквозь сито, положить въ соусъ 25 раковыхъ шеекъ, 2 ломтика лимона безъ зеренъ, посолить, довести до самаго горячаго состоянія, облить судака.

1257) **Судакъ или сигъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами.** Сварить судака, какъ сказано въ примѣч., переложить на блюдо, положить съ обѣихъ сторонъ разварной картофель, облить масломъ съ крутыми, мелко изрубленными яйцами, посыпать зеленью.—Масло съ яйцами подать еще отдѣльно.

Выдать: 3 ф. судака или сига, 1/2 ф. масла.
3—6 яицъ, 1/2 гарнца картоф.
4 луковицы, 1 петр. 1 селлерей.
5—10 шт. англ. перца, пучокъ зелени.
1—2 шт. лаврoваго листа.
Зелень.

1258) **Судакъ разварной, по-капуцински, съ ромомъ.** Очистить судака, посолить, нашпиковать ветчиной, утыкать петрушкой. Взять чистую салфетку, сложить вчетверо, намазать ее чухонскимъ масломъ, завернуть судака въ салфетку, обвязать ниткой, опустить въ кипящій бульонъ, варить на сильномъ огнѣ съ четверть часа, положивъ въ него простаго и англ. перцу и съ 1/4 стак. уксуса. Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: влить въ маленькую кастрюльку 1/2 стакана хорошаго рома, зажечь его, черезъ нѣсколько минутъ, влить 1/2 стакана прованскаго масла, 1 стаканъ крѣпкаго бульона, положить свареныхъ уже шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ, вскипятить, облить имъ вынутаго изъ салфетки сваренаго судака.

Выдать: 3 фун. судака.
1/4 фун. ветчины, петрушки.
1/3 фун. масла.
Перцу по 10 зеренъ.
1/4 стак. уксуса, 1/2 стак. рома.
1/2 стак. прованскаго масла.
2—3 ломтика лимона.

1259) **Судакъ разварной, съ гренками и картофелемъ.** Филеи сваренаго судака № 1255 уложить на блюдо въ кружокъ, перекладывая слегка поджаренными гренками изъ бѣлаго хлѣба. Въ середину положить разварной цѣльный картофель, облить соусомъ голландскимъ № 467.

Выдать: 3 ф. судака, англ. перцу шт. 20.
Лаврoваго листу 2—4 шт.
1 петрушку, 1 порей, 2 луков.
1 польскую булку.
1/8 фунта масла.
1 1/2—2 ф. картофеля. На соусъ № 467.

1260) **Судакъ разварной, по-французски.** Вычищеннаго судака посолить на одинъ часъ, цѣльнаго или на двое перерѣзаннаго, залить малымъ количествомъ кипящаго бульона, сваренаго изъ кореньевъ и пряностей, варить съ 1/4 часа, съ горячаго снять кожицу. Когда остынетъ, вынуть кости, разрѣзать на небольшія порціи, сложить на металлическое блюдо, пересыпая свѣжими тушоными или маринованными сморчками, рыжиками, аморетками, раковыми шейками и ножками, залить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку свѣжаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести рыбнымъ бульономъ. выжать сокъ изъ лимона, всыпать ложечку сахара, вскипятить хорошенько, вбить два желтка, процѣдить. Обливъ этимъ соусомъ рыбу, осыпать тертою булкою, облить свѣжимъ подрумяненымъ масломъ, вставить въ горячую печь, на четверть часа, Какъ только соусъ начнетъ подниматься, тотчасъ подавать, иначе свернутся яйца.

Выдать: 3 ф. судака, 1 петрушку. 1 порей, 1 морковь, 2 луковицы. 5—10 зер. англ. перца, 1—2 шт. лавр. листа, пучокъ зелени. 6—8 сморчк., 3—4 лож. масла. | 6—8 рыжиковъ, маринованныхъ аморетокъ. 18 раковъ, 1 ложку муки, 2—3 желтка. 1/2 стак. тертой булки, 1 кусокъ сахара.

1261) **Судакъ или сигъ печоный, подъ бешемелемъ изъ сметаны.** Изъ очищеннаго и вымытаго судака вынуть хребтовую кость, нафаршировать его приготовленнымъ, холоднымъ бешемелемъ изъ сметаны, зашить ниткою, уложить на смазанное масломъ, каменное или металлическое блюдо. За часъ до отпуска смазать его сверху масломъ, поставить въ горячую печь. Когда немного обжарится, облить сверху бешемелемъ, поставить опять въ печь, повторить такъ нѣсколько разъ, но въ послѣдній разъ бешемель должна подрумяниться; когда будетъ готово, вытянуть нитку, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 ф. судака, 1 ложку масла. *На бешемель № 433.* 1/4 ф. масла. | 1 стак. муки, 1 1/2 стак. бульона и 1 1/2 стакана сметаны.

1262) **Судакъ или сигъ печоный со сморчками.** 3-хъ фунтоваго судака очистить, вымыть, распластать, вынуть хребтовую кость, вытереть солью. Взять металлическое блюдо, намазать его масломъ, посыпать тертою булкою, зеленою петрушкою и въ маслѣ поджаренными сморчками. Наверхъ разложить рыбу, полить масломъ, посыпать петрушкою, сморчками и толстымъ слоемъ тертой булки, положить кусочками съ 1/3 фунта масла, поставить въ горячую печь, на 1 часъ, приблизительно, чтобы булка сверху подрумянилась. Подавать съ солеными огурцами или маринованными вишнями.

Выдать: 3—4 ф. судака, 6 коп. булку. 3/4 фунта масла. | Тарелку сморчковъ. Зеленой петрушки.

Сморчки надо сперва очистить отъ кожицы, мелко нарѣзать, обварить кипяткомъ, посолить, тушить въ маслѣ съ 1/4 часа.

1263) **Судакъ или сигъ тушоный, съ хрѣномъ и сметаною.** Очистить, вымыть 3—4 фунта судака, разрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, пересыпая каждый рядъ натертымъ хрѣномъ и поливая ложкою растопленнаго масла, тушить подъ крышкою, на плитѣ, всего около часа, чаще потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. За полчаса до отпуска облить сметаною и снова тушить. Подавая, выложить на блюдо, посыпать зеленью.

Выдать: 3—4 ф. судака, 1/4 фун. масла. | 1 ст. сметаны, 2 корешка хрѣна, зелени.

1264) **Судакъ, необыкновенно вкусный, съ бѣлымъ столовымъ виномъ**, см. № 1250.

1265) **Судакъ жареный**, см. № 1321.

1266) **Судакъ печоный, фаршированный рисомъ и визигою.** Сварить 1/8 фун. визиги, 1/2 стакана риса, смѣшать съ 3—4 крутыми, мелко изрубленными яйцами, съ 2 сырыми яйцами и ложкою масла, нафаршировать очищеннаго, посоленаго и вдоль разрѣзаннаго судака, зашить, обвалять въ мукѣ и сухаряхъ, переложить на противень, облить 1/4 фун. масла, подлить ложку воды, испечь въ духовой печи, чаще обливая его стекшимъ съ него соусомъ.

Выдать: 3—4 фунтоваго судака. 1/2 стак. риса, 1/8 фун. визиги. | 5—6 яицъ, 1/2 фун. масла. 1/3 стак. муки, 3—4 сухаря.

1267) **Судакъ въ клярѣ, жареный въ фритюрѣ.** Очистить, вымыть, снять съ костей, натереть чайною ложечкою соли, 1/8 ложечки перца и

1/2 ложкою муки, нарѣзать небольшими, продолговатыми ломтиками. Каждый ломтикъ, беря вилкою, обмакивать въ кляръ № 298—300, но такъ, чтобы весь ломтикъ былъ покрытъ имъ. Опускать вилкою въ раскаленный фритюръ. Когда подрумянятся, класть на рѣшето, на пропускную бумагу, а за тѣмъ сложить горкою на блюдо, покрытое сложенною, чистою, накрахмаленною салфеткою, огарнировать жареною, зеленою петрушкою.

Кляръ слѣд.: Стаканъ муки, 1/3 чайной ложечки соли, 1/4 ложечки сахара, чайную ложку сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, влить 1/2 стак. кипятку, не слишкомъ горячаго, размѣшать, чтобы кляръ былъ густоты сметаны, положить столовую ложку прованскаго масла, два желтка и 2 сбитые бѣлка.

Подать отдѣльно татарскій соусъ, т. е. соусъ провансаль № 480, положивъ въ него изрубленные корнишоны.

Выдать: 3—4 ф. судака.
Перцу, ложку муки.
Зеленой петрушки.
На кляръ:
Стаканъ муки.
1/3 ложечки соли.
1/4 ложечки сахара.
Ложечку сливочнаго масла.
Столовую ложку прованскаго масла.
2 желтка, 2 бѣлка.
На соусъ № 480.

Точно также жарить ломтики сига, лососины, форели и окуней.

1268) **Судакъ тушоный, съ виномъ.** См. Налимъ тушоный № 1187.

1269) **Родъ пудинга изъ судака.** Вычистить, обмыть судака, срѣзать съ костей всю мякоть, мелко изрубить или пропустить сквозь мясорубку. Протолочь еще въ ступкѣ съ 1/3 стак. жидкихъ сливокъ и мякишемъ 1/2 ф. булки. Протереть сквозь сито, сложить въ кастрюльку, посолить, всыпать немного перцу каенъ, поставить на ледъ или въ холодную воду. Взбить лопаточкой, прибавляя понемногу 1 стаканъ густыхъ сливокъ. Когда масса поднимется, положить еще 1 стаканъ, но уже взбитыхъ сливокъ, осторожно размѣшать.

Взять рантовую форму, металлическую или каменную, но непремѣнно съ толстыми стѣнками, съ отверстіемъ по серединѣ, вымазать ее несоленымъ масломъ, наполнить ее до половины, накрыть восковой бумагой, сверху крышкою. На глубокій сотейникъ или глубокую сковороду налить кипятку, поставить въ него форму, подложивъ подъ дно сахарную бумагу. Въ отверстіе формы также налить кипятку. Варить на краю плиты, не давая водѣ слишкомъ кипѣть. Когда пудингъ сверху окрѣпнетъ и начнетъ отставать отъ стѣнокъ, знакъ—что готовъ. Выложить на блюдо. Середину наполнить зеленымъ сушонымъ горошкомъ № 511. Огарнировать раковыми шейками и гренками изъ бѣлаго хлѣба, красиво нарѣзанными. Весь пудингъ облить раковымъ соусомъ № 431, часть котораго подать въ сотейникѣ.

Выдать: 3 ф. судака.
1/2 стак. жидкихъ сливокъ.
2 стак. сбивныхъ сливокъ.
Соль и перецъ каенъ.
1/2 л. несол. масломъ смазать форму.
80 раковъ.
На соусъ изъ зел. сущ. гор. № 511.
На раковый соусъ № 431.
1 польскую булку на гренки № 217.

Такой пудингъ можно приготовлять изъ всякой невостлявой рыбы, какъ-то: изъ форели, сига, лососины, окуней.

1270) **Котлеты изъ судака, съ рисомъ, по-милански, съ рисовымъ соусомъ.** Изжарить котлеты, какъ только что сказано. 1 стаканъ риса намочить въ холодной водѣ на нѣсколько часовъ, откинуть на дурхшлагъ, налить холодною водою, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою. Распустить въ кастрюлькѣ 1/4 фун. чухонскаго масла и 1/4 фунта мелко изрубленныхъ мозговъ изъ костей, вскипятить, положить 1 луковицу, поджарить ее

до золотистаго цвѣта, вынуть, всыпать рисъ, слегка поджарить его, влить стаканъ бѣлаго вина, когда рисъ погустѣетъ, всыпать 2 щепотки шафрана въ порошкѣ, вливать понемногу горячаго бульона, но чтобы не было жидко, мѣшать, чтобы не пригорѣло, варить, пока рисъ не будетъ готовъ, но чтобы не разварился, тотчасъ подавать, осыпавъ его большимъ количествомъ тертаго сыру пармезану, огарнировать котлетами изъ судака, обливъ раковымъ соусомъ, а именно:

Соусъ слѣд.: 30 раковъ сварить съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки; скорлупу высушить, истолочь, поджарить въ 2 ложкахъ масла до-красна, всыпать $^1/_2$ стакана муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить, влить 2—3 ложки сметаны или сливокъ, положить немного лимоннаго соку, разъ вскипятить, всыпать раковыя шейки и ножки. Или огарнировать кушанье маринованными раковыми шейками № 4089, облить бѣлымъ соусомъ изъ самой свѣжей сметаны № 460.

Выдать: *На котлеты:* 3 фун. судака. $^1/_2$ фр. бул., перцу, $^1/_2$ ст. муки. $^3/_4$ стак. молока, $^1/_4$ стак. густ. сливокъ, $^1/_4$ ф. масла. *На рисъ:* 1 стак. риса, $^1/_4$ фун. мозговъ изъ костей. $^1/_4$—$^1/_2$ фун. сыру—пармезану. 1 стак. бѣлаго вина, лимоннаго соку. 1 луковицу, 2 щепотки шафрана. *На соусъ:* 30 марин. раковыхъ шеекъ или 30 живыхъ раковъ. $^1/_2$ стак. муки, 2 ложки масла. 2—3 ложки сметаны.

1271) Котлеты изъ судака, щуки и окуней. Котлеты приготовляются, по бо́льшей части, изъ судака, щуки и окуней, потому что у нихъ вяжущее мясо, вслѣдствіе чего и не кладется въ фаршъ яицъ. Очистить рыбу, вынуть кости; мясо же мелко изрубить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, положить рыбу, слегка поджарить, положить $^1/_2$ французской булки, намоченной въ $^3/_4$ стак. молока или сливокъ и не выжатой, еще ложку масла, $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, толченаго простого перца 5—6 зеренъ, смѣшать, истолочь въ ступкѣ. Сотейникъ или сковороду намазать $1^1/_2$ ложками масла; изъ рыбной массы сдѣлать вродѣ котлетъ, подсыпая слегка муки или сухарей, положить ихъ на сотейникъ, посыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарѣзаннымъ лимономъ и, накрывъ бумагою, намазанною масломъ, и крышкою, вставить въ горячую печь, минутъ на 10.

Выдать: 4 ф. щуки, суд. или окуней. $^1/_4$ чайной ложки мушк. цвѣта. 5—6 з. англ. пор., $^1/_2$ фран. бул. 3 ложк. масла, $^3/_4$ ст. молока или сливокъ. $^1/_2$ лимона, зелен. петрушки, муки 1 ложку или 3—4 сухаря.

Другимъ манеромъ.

Рыбу очистить, вынуть кости, посолить, посыпать слегка простымъ и англійскимъ перцомъ. Поджарить въ ложкѣ масла мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ мелко изрубленною рыбою, положить намоченную въ $^3/_4$ стак. молока или сливокъ и не выжатую французскую булку, еще ложку масла, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, надѣлать продолговатыхъ котлетъ, подсыпая на столъ немного муки. Вмѣсто косточекъ, вложить кусочки петрушки или моркови, обвалять каждую котлету въ яицѣ и сухаряхъ, поджарить въ горячемъ маслѣ, сложить на блюдо.

Выдать: 3 фунта рыбы, 1 луковицу. Простаго и англійскаго перцу. $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба. Ложки 2 муки или 5—6 сухарей. 3 л. масла, $^3/_4$ стак. молока или сливокъ. 1 петрушку или морковь.

Котлеты, тѣмъ или другимъ способомъ приготовленныя, подаются:

1) Съ зеленымъ горошкомъ.

2) Съ соусомъ краснымъ, съ виномъ и капарцами № 406—408, разводя его бульономъ, сваренымъ изъ оставшихся рыбныхъ костей.

3) Или съ голландскимъ соусомъ № 467.

4) Или подаются съ рисомъ по милански, съ раковымъ соусомъ, см. № 1270б

1272) **Рулетъ изъ судака, окуней или щуки.** Вмѣсто котлетъ, можно изъ того же фарша, см. № 1271, дѣлать родъ продолговатой довольно плоской булки, переложить ее на смазанный масломъ сотейникъ или сковородку, посыпать просѣянными сухарями, мелко изрубленною зеленою петрушкою, полить сверху масломъ, вставить въ духовую печь, поливать стекшимъ соусомъ, но не такъ часто, какъ рулетъ изъ говядины. Подавая, переложить осторожно на блюдо, облить стекшимъ соусомъ, въ который прибавить бульона, 2—3 ложки, и ложки 2 сметаны.

Подается вмѣсто жаркого, со всѣми свѣжими и маринованными салатами, см. X Отдѣлъ. Или обливается красными соусами.

1273) **Зразы изъ судаковъ.** Для этихъ зразъ можно брать маленькихъ судачковъ такъ, чтобы изъ каждаго, разрѣзаннаго вдоль пополамъ, можно было приготовить двѣ зразы.

И такъ, очистивъ и разрѣзавъ судачки вдоль пополамъ, вынуть по-возможности всѣ косточки. Разложить на столъ, смоченный холодною водою, кожицею внизъ, чтобы рыба не приставала, выбить каждый кусокъ металлическою мокрою тяпкою, обравнять края, посыпать солью и перцомъ, положить немного приготовленнаго фарша, завернуть края со всѣхъ сторонъ, свернуть въ трубочку, уложить ихъ завернутою стороною внизъ, въ глубокій сотейникъ, густо смазанный масломъ, поджарить на маломъ огнѣ, т. е. на краю плиты, впродолженіи 10 минутъ, пока поверхность ихъ не затвердѣетъ; тогда подлить, чтобы ихъ чуть покрыло, рыбнаго бульона, сваренаго изъ оставшихся костей, головы, съ прибавленіемъ ершей, накрыть крышкою, потушить.

Фаршъ приготовляется слѣдующій: Свѣжіе, очищенные шампиньоны мелко изрубить, поджарить въ маслѣ съ изрубленными обрѣзками рыбы, съ зеленою петрушкою и шинкованнымъ лукомъ, положить соли, перцу и немного воды.

Соусъ же приготовить такъ: Взять 3 стакана рыбнаго бульона, уварить до 1 стакана; $^1/_2$ ложки масла растереть до гладкости съ $^1/_2$ ложкою муки, развести понемногу этимъ кипящимъ стаканомъ бульона, размѣшать до гладкости, влить 1 стаканъ сливокъ и шампиньонной эссенціи, прокипятить, налить на поджаренныя зразы, потушить. Передъ отпускомъ 2—3 желтка разбить въ кастрюлечкѣ съ $^1/_4$ стаканомъ кипяченыхъ сливокъ, влить въ нихъ соусъ, размѣшать до гладкости, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, положить, по вкусу, соли, лимоннаго соку, процѣдить на зразы, переложенныя въ металлическій или фарфоровый согейникъ, накрыть крышкою, подавать къ завтраку или къ обѣду на второе блюдо, передъ жаркимъ.

Выдать: 4 ф. судака или 6—8 маленькихъ судачковъ.
Соли, перцу, $^1/_4$ ф. масла.
10 ершей.
На фаршъ:
$^1/_2$ ф. шампиньоновъ.
Ложку масла, 1 луковицу.
Зеленой петрушки, соли, перцу.
На соусъ: $^1/_2$ ложки муки.
$^1/_2$ ложки сливочнаго масла.
2—3 желтка.
$^1/_2$ лимона, $^1/_2$ стак. сливокъ.

1274) **Мелкіе судачки.** Разрѣзать вдоль у хребтовой кости, распластать, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ. Подавать распластанными и къ нимъ какой нибудь салатъ, см. X. Отдѣлъ салатовъ.

1275) **Сосиски изъ судака.** См. щука № 1326.

1276) **Судаки въ раковинахъ.** Очистить судака, срѣзать филеи, нарѣзать ихъ ровными кусочками, спрыснуть лимоннымъ сокомъ, посыпать солью и перцомъ, поджарить въ маслѣ, до готовности. Но до этого приготовить бешемель, см. № 433; поджарить въ маслѣ шампиньоны, нарѣзанные трубочками, отварить раки, очистить шейки. Взять раковины, смазать ихъ масломъ, положить сперва нем-

ного бешемеля, посыпать его пармезаномъ, потомъ поджаренный ломтикъ судака, шампиньоны, раковыя шейки, опять бешемель, чтобы покрыло рыбу, сверху посыпать сыромъ, полить чайною ложечкою масла, поставить въ духовую печь, чтобы зарумянились и покрылись корочкой.

Подавать эти раковины на кругломъ блюдѣ, покрытомъ сложенною салфетвою, огарнировавъ раковины полуломтиками лимона.

Выдать: 3 ф. судака, 1/2 лимона.
1/4 ф. масла, 6 шампиньоновъ.
20 раковъ.
Еще 1/4 ф. масла.
На бешемель:
Ложку масла.
1/2 стак. муки.
2 стак. молока или сливокъ.
Соли и мушкатнаго орѣху.
1/8 ф. сыру пармезану.
1/2 лимона для гарнира.

Изъ оставшейся головы и костей сварить уху съ прибавленіемъ ершей.

Въ такихъ же раковинахъ подаются филеи изъ ершей, окуней и пр. рыбы. Но это кушанье подается или къ завтраку, или къ супу.

Еще готовится изъ судаковъ: заливное, см. № 1452, маіонезъ, см. № 1466, 1467, судакъ маринованный, см. № 4081, часть II.

Треска.

Примѣчаніе. Это особеннаго рода большая морская рыба, самая здоровая изъ всѣхъ. Изъ нея добывается тресковый жиръ. Свѣжая—она превкусная, но ее можно имѣть только на мѣстѣ ловли, а именно въ бѣломъ морѣ и Ледовитомъ океанѣ.

Она чрезвычайно нѣжна и перевозить ее свѣжею невозможно, поэтому ее тотчасъ же солятъ.

Будучи посолена, она получаетъ вскорѣ сильный и непріятный запахъ, не теряя, впрочемъ, своей питательности, удобоваримости и цѣлебности.

Всѣ сѣверные народы, круглый годъ питающіеся этою рыбою, отличаются своимъ здоровьемъ и отсутствіемъ въ нихъ золотухи. Это единственный, можно сказать, послѣ хлѣба продуктъ, который, привыкнувшимъ къ нему, никогда не надоѣдаетъ, безъ котораго многіе жить не могутъ и не промѣняютъ ни на какіе деликатесы.

Ее ѣдятъ вареною и запеченою.

Свѣжепросольную треску надо мочить цѣлыя сутки, перемѣняя чаще воду, и потомъ, передъ отпускомъ, сварить ее въ 2—3 водахъ.

Изъ вяленой же или сушоной приготовляется штокфишъ слѣдующимъ образомъ: взять вяленую треску, положить въ деревянную посуду, налить крѣпкимъ щелокомъ, перемѣнять его разъ въ день и такимъ образомъ впродолженіе 4 дней. Потомъ слить щелокъ, налить на одни сутки водою, смѣшанною съ негашеною известью, какъ только побѣлѣетъ, опять сполоснуть, намочить въ рѣчной водѣ на одинъ день, три раза въ день, перемѣняя воду.

Зимою можно заготовлять ее, такимъ образомъ на нѣсколько разъ, и тогда нужно варить: взять фунта 4—5, налить водою, поставить на плиту, на умѣренный огонь; когда вода согрѣется, слить, налить свѣжую и поступать такъ, пока вода не перестанетъ быть клейкою; тогда дать водѣ согрѣться, но не дать вскипѣть, потому что штокфишъ сдѣлался бы тогда жесткимъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, посолить немного, переложить на блюдо, прикрыть, чтобы не остыло, подавать.

Другой способъ скорѣйшаго приготовленія штокфиша слѣдующій: съ вечера выбить треску хорошенько деревяннымъ обухомъ или топоромъ, потомъ намочить на ночь въ рѣчной водѣ и на другой день опустить ее въ холодную соленую воду. Варить на медленномъ огнѣ, въ закрытой кастрюлькѣ. Подъ конецъ сильно вскипятить, отставить на край плиты, переложить на сито, чтобы стекла соленая вода.

Третій способъ еще лучшій; взять сушоную, вяленую треску, разрубленную на куски, вымыть ее въ двухъ водахъ, опустить ее въ самый крутой разсолъ, т. е. въ самую соленую, холодную воду, на недѣлю. По прошествіи этого времени вскипятить свѣжую немного посоленую воду, положить въ нее вынутую изъ разсола и слегка выжатую треску, отставить тотчасъ на легкій жаръ и дать кипѣть часа три, подавать съ масломъ, яйцами, и т. п.

Самая же вкусная треска—это, разумѣется, свѣжая.

1277) **Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.** Свѣжепросольную мочить цѣлыя сутки, перемѣняя чаще воду и потомъ, передъ отпускомъ, сварить ее въ 2 — 3 водахъ. Огарнировать вареным картофелемъ, облить масломъ, разъ вскипяченымъ съ крутыми, мелко изрубленными яйцами и 2—3 ложками бульона.

Или сварить треску, выбрать кости, огарнировать картофелемъ, треску покрыть яйцами, сваренными въ смятку, облить масломъ, осыпать зеленью.

Выдать: 4—5 ф. трески, $^3/_4$ гарнца карт. | 4—6 яицъ, $^1/_2$ ф. масла не менѣе.

1278) **Треска, запечоная съ молокомъ и картофелемъ.** Приготовить треску, какъ сказано № 1277, сложить въ никелированный сотейникъ, перекладывая ломтиками нарѣзаннаго отварнаго картофеля и мелко изрубленною зеленью, залить сметаною или 3 стаканами молока, смѣшаннаго съ $^1/_4$ фунта масла и 2—3 сырыми яйцами, вставить въ печь, чтобы запеклось, подавать въ томъ же сотейникѣ. Подать отдѣльно перецъ.

Выдать: 3—4 ф. трески, $^1/_2$ ф. картофеля. 3 стак. молока, зеленаго луку. | $^1/_4$ фунта масла и 2—3 яйца. Или 2 ст. сметаны и 2 яйца.

1279) **Треска съ гренками.** Сварить треску, какъ сказано въ примѣч., переложить на глубокое блюдо, намазанное $^1/_2$ ложкою масла, подлить немного сметаны, разбитой съ желтками, уложить рядъ трески, на нее рядъ гренокъ, то есть рядъ ломтиковъ булки, поджаренныхъ въ маслѣ и намазанныхъ мелко изрубленными сардинками, опять рядъ трески, рядъ гренокъ, подконецъ облить сметаною, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 3 ф. трески, 2—3 желтка. $1^1/_2$ ложки масла. | 1 польскую булку. 8—10 сардинокъ, 2 стак. сметаны.

1280) **Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Приготовляется, какъ карпъ № 1150.

1281) **Треска съ соусомъ изъ помидоровъ.** Свѣжую или свѣжепросольную, не очень соленую треску мочить часа два, вымыть, вскипятить по разу въ двухъ водахъ, слить воду, обдать треску чистою горячею водою, залить вскипяченнымъ цѣльнымъ молокомъ, чтобы ее едва покрыло, сварить до готовности, подавать съ соусомъ изъ помидоровъ № 432.

1282) **Треска съ соусомъ изъ сливокъ** Сварить въ молокѣ, какъ сказ. въ № 1281, подавая, облить соусомъ № 457.

1283) **Треска съ соусомъ изъ сметаны.** Приготовить, какъ сказ. въ № 1277 или 1281, подать съ соусомъ изъ сметаны № 460.

1284) **Треска съ соусомъ изъ раковъ и сморчковъ** № 472. Приготовить, какъ сказ. въ примѣчаніи.

1285) **Треска съ соусомъ изъ вишень и краснаго вина.** Сварить ее въ молокѣ, какъ сказ. въ № 1281, слить молоко, обдать кипяткомъ, слить его; $^3/_4$ стак. пюре изъ вишень поджарить въ ложкѣ масла, развести $1^1/_2$ стак. воды или бульона, всыпать немного сахару, кто хочетъ, 2—3 истолч. гвоздики, немного корицы, чайную ложечку картоф. муки, разведенной ложкою воды, прокипятить, влить $^1/_2$—1 стак. краснаго вина, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, облить треску.

1286) **Котлеты изъ трески.** 2 ф. малосольной трески вскипятить въ водѣ, откинуть на рѣшето, вынуть кости, мелко изрубить. Смѣрить, на $^2/_3$ этой мелко изрубленной трески взять $^1/_3$ сваренаго, протертаго картофелю, положить 1

яйцо, чуть-чуть зеленаго или бѣлаго, мелко изрубленнаго луку и толченаго перцу. Смѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ сухаряхъ, дожарить въ маслѣ.

Выдать: 2 ф. трески, 1 ф. картофеля. Луку, перцу. | Толченыхъ сухарей. 2—3 ложки масла.

Угорь.

Примѣчаніе. Убивъ угря, ударомъ молотка, по головѣ, между глазами, вытереть его на сухо пескомъ, чтобы снять съ него всю слизь, вымыть, обтереть, надрѣзать кожицу при самой головѣ, продернуть иголкою веревочку сквозь глаза, завязать ее и повѣсить угря на гвоздь.

Отогнуть ножомъ, кругомъ головы, кожицу, потомъ руками стянуть ее съ цѣлаго угря. Такъ какъ угорь скользкій, то берутъ въ пальцы щепотку соли. Потомъ разрѣзать его вдоль, выпотрошить, вымыть, вытереть салфеткою. Далѣе слѣдуетъ частное приготовленіе.

Если же угорь предназначается быть маринованнымъ, то кожу лучше не сдирать, такъ какъ подъ кожей находится самый вкусный жиръ, а просто вытереть пескомъ, вымыть, выпотрошить, опять перемыть

1287) **Угорь, вареный въ красномъ винѣ.** 3 фунта угря очистить, какъ сказано въ примѣчаніи, вымыть, разрѣзать. Положить въ кастрюлю 1—2 луковицы, 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ, налить краснаго вина столько, чтобы покрыло рыбу (т. е. 1 бутылку), вскипятить, опустить куски угря, сварить до готовности. Передъ отпускомъ влить приготовленнаго уже краснаго соуса № 406. разбавленнаго малымъ количествомъ крѣпкаго бульона или эссенціей № 392, вскипятить; переложить все на блюдо, подавать.

1288) **Угорь вареный, съ кислосладкимъ соусомъ.** Очистить 3 фун. угря, какъ сказано въ примѣчаніи. Вскипятить воду съ 1 шт. лавр. листа, 1—3 луковицами, съ зеленою петрушкою и укропомъ, опустить посоленый и разрѣзанный на части угорь, сварить до готовности, такъ какъ недоваренный угорь очень вреденъ; подавая облить кислосладкимъ соусомъ № 415, или краснымъ соусомъ № 406 или 456, съ оливками или капарцами.

1289) **Угорь копченый, съ зеленымъ горохомъ,** см. № 522.

1290) **Угорь жареный, подъ соусомъ.** Приготовить какъ сказано въ примѣчаніи. Далѣе вытереть салфеткою, разрѣзать на порціи, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ, на сковородѣ.

1 ложку муки поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею и петрушкою, развести 2 стаканами бульона, положить толченаго простаго и англійскаго перца по 3 зерна, $^1/_2$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, прокипятить хорошенько, опустить въ этотъ соусъ изжареннаго угря и еще разъ вскипятить; соусъ можно заправить 2 — 3 желтками, облить имъ на блюдѣ угря.

Выдать: 3 ф. угря, ложку масла. 1 луковицу, 1 петрушку. Англійскаго простаго перцу. | 2 яйца, 3—4 сухаря. $^1/_2$ лимона, 1 лож. муки, (2—3 желтка). Рыбнаго или мяснаго бульону.

1291) **Угорь печоный.** Угорь очень вкусный печоный; въ такомъ случаѣ надо выбирать молодыхъ угрей и не снимать съ нихъ кожи, а вытереть ихъ хорошенько крупнымъ пескомъ съ солью, вымыть, вытереть, обмазать ложкою масла, испечь въ печи; подавая облить крѣпкимъ соусомъ № 470, или краснымъ № 406, или кислосладкимъ № 415.

1292) **Угорь фаршированный.** Очистить угря, какъ сказано въ прим., мясо истолочь въ ступкѣ, прибавить къ нему $^1/_2$ франц. булки, намоченной и выжатой, 1 мелко изрубленную луковицу, и петрушку, поджаренную въ $^1/_2$ ложкѣ

масла, соли, толченаго англійскаго и простого перцу, 2—3 яйца, ложки 2—3 изрубленныхъ трюфелей или свѣжихъ шампиньоновъ, ложки 2 сметаны, размѣшать хорошенько, обложить этимъ фаршемъ цѣлую хребтовую кость, посыпать сухарями и жарить на сковородѣ въ печкѣ, поливая 1 ложкою масла.

Выдать: 3 ф. угря, 1 петрушку. | 3—4 зер. простого перцу, 2—3 яйца.
½ франц. бѣлаго хлѣба. | 1½ ложки масла, 2 ложки сметаны.
1 луков., 3—4 зер. англ. перца. | 2—3 лож. трюфелей или шампиньоновъ.

Переложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 470, или краснымъ соусомъ №№ 406, 407, 408.

1293) **Угорь жареный, маринованный.** См. № 4080.

1294) **Угорь вареный, маринованный.** См. часть II, № 4078.

Форель.

Примѣчаніе. 1) Форель бываетъ бѣлая и розовая.—По вкусу же раздѣляется на нѣсколько сортовъ, а именно:

а) *Форель невская*, называемая французами truite saumonée; она вкуснѣе всѣхъ сортовъ форели. У нея маленькая головка, корпусомъ толста, цвѣтомъ розово-красная и очень нѣжная. Ее слѣдуетъ закалывать за 10 минутъ до употребленія. Рыбаки называютъ ее «тамешкой».

б) *Форельки маленькія* подъ названіемъ *Гатчинскихъ*. Ихъ слѣдуетъ очищать за 3 часа до отпуска.

в) *Форели*, подъ названіемъ *шведскія*, средней величины, плоскія, мясомъ красныя, но вкусомъ уступаютъ невскимъ. Должны быть заколоты днемъ раньше передъ употребленіемъ.

г) *форели обыкновенныя*, мясомъ бѣлыя и вкусомъ хуже всѣхъ остальныхъ.

2) Форель вообще подается цѣльною, разварною, горячею и холодною. Употребляется для майонезовъ и паштетовъ.

Убивъ форель, за 2 часа до обѣда, выпотрошить, вырѣзать жабры и вычистить извнутри находящуюся, при спинной кости, кровь, связать голову голландскими нитками, сложить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, налить сваренымъ бульономъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковицъ и пряностей, накрыть крышкою. За три четверти часа до обѣда поставить на большой огонь, дать разъ вскипѣть, отставить на легкій огонь и дать вариться еще съ четверть часа. (Самая крупная форель варится, отъ минуты закипанія, полчаса),

Вынуть съ рѣшеткою на столъ, снять верхнюю кожу, сложить осторожно на длинное, рыбное блюдо, на салфетку, покрыть такою же, чтобы не остыла, и т. д.

1295) **Форель разварная, съ разными соусами.** Сварить, какъ сказ. въ примѣч., переложить на блюдо, огарнировать разварнымъ, некрупнымъ картофелемъ и зеленою петрушкою.

а) Подать отдѣльно: хрѣнъ съ уксусомъ.
б) Или соусъ голландскій № 467.
в) Или раковый № 431.
г) Или изъ грецкихъ орѣховъ № 455.
д) Или горячій горчичный № 449.
е) Или облить краснымъ соусомъ № 406—408, приготовленнымъ на томъ же бульонѣ и въ такомъ случаѣ огарнировать форель, раковыми шейками, нарѣзанными сваренными шампиньонами, сваренными налимьими печонками, ломтиками рыбной кнели № 229.
ж) Или соусомъ съ раковыми шейками и шампиньонами № 451.
з) Или соусомъ съ лимономъ и мадерою № 452.
и) Или соусомъ съ капарцами № 456.
і) Или соусомъ бѣлымъ № 422.

1296) **Разварная форель съ гарниромъ изъ овощей.** Сварить, какъ сказ. въ прим. Между тѣмъ взять мелкій лукъ-шарлотъ, очистить его, обжарить въ маслѣ, влить немного вина лафитъ, сварить до мягкости.

Очистить 6 свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать на части, вырѣзать середину, под-

жарить въ маслѣ, присоединить къ луку, прибавить сваренныхъ шампиньоновъ, раковыхъ шеекъ, корнишоновъ, оливокъ безъ косточекъ, сваренную въ бульонѣ, точеную петрушку, поджаренную морковку, смѣшать, огарнировать всѣмъ этимъ форель, облить краснымъ соусомъ № 451.

Выдать: 3 ф. форели, 1/2 ф. бѣл. кореньевъ. 1 шт. лавров. листа, 5—6 шт. англ. перца. 2—3 луков., стак. шарлотокъ. 1/2 стак. вина лафитъ. 6 свѣж. огурцовъ. 6—9 шампиньоновъ, 15 раковъ. 9—12 корнишоновъ, 12 оливокъ. 2 петрушки, 12 шт. молодой морковки. 1/4 ф. масла. *На красный соусъ № 451.*

1297) **Цѣльная форель, вареная на винѣ.** Варится, какъ осетрина, см. примѣчаніе, стр. 401.

Въ рыбный котелъ положить рыбу, обложить ее бѣлыми кореньями, лукомъ, пряностями, положить кусокъ сливочнаго масла, влить стаканъ вейндеграфа, 1/2 стакана мадеры и рюмку рома, прибавить рыбнаго бульона, чтобы рыбу едва прикрыло, накрыть плотно крышкою, залѣпить тѣстомъ, разъ вскипятить на плитѣ, поставить въ горячую духовую печь, часа на полтора. Передъ отпускомъ снять крышку, вынуть съ рѣшоткою форель, переложить ее осторожно на рыбное блюдо, слить бульонъ, заправить его мукою, растертою съ масломъ, прокипятить въ кастрюлькѣ, процѣдить, облить сверху форель, которую огарнировать разварнымъ мелкимъ картофелемъ, крупными раками, зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. форели. 1/2 ф. бѣлыхъ кореньевъ. 2—3 луковицы. 1—2 шт. лавр. листу. 10—15 шт. англ. перца. Ложку сливочнаго масла. 1 стаканъ вейндеграфа. 1/2 стак. мадеры, рюмку рома. 1/2 ложки масла, ложку муки. 3 стак. рыбнаго бульона. 2 ф. молодого картофеля, 12—18 раковъ. Зелень.

1298) **Форель, жареная въ клярѣ.** См. судакъ № 1268.

1299) **Форель тушоная** съ мадерою и раковымъ соусомъ. Очистить, вымыть, посолить на одинъ часъ, положить въ кастрюлю 1/8—1/4 ф. сливочнаго масла, 1 стак. мадеры, рыбнаго бульона, чтобы едва покрыло, 1 шт. лавр. листа, накрыть крышкою, залѣпить тѣстомъ, разъ вскипятить, поставить въ духовую печь, утушить до готовности, впродолженіи приблизительно часа. Слить бульонъ, развести имъ заранѣе заправленый на рыбномъ бульонѣ, раковый соусъ № 431.

Выдать: 3 ф. форели, соли. 1/8—1/4 ф. масла, 1 лавр. листъ. 1 стак. мадеры. На раковый соусъ, № 431.

1300) **Форель,** необыкновенно вкусная, съ бѣлымъ столовымъ виномъ, см. № 1250.

Мелкая гатчинская форель.

1301) Эта форель потрошится черезъ отверстіе, которое дѣлается около жабръ. Чешуя не снимается и брюшко не разрѣзывается.

За 3 часа до отпуска, вычистить ее, связать каждую толстыми нитками въ видѣ кольца, обмокнуть спинку на нѣсколько минутъ въ кипящій уксусъ, разведенный на-половину водою. Положить на дурхшлакъ. За четверть часа до обѣда, посолить, опустить въ томъ же дурхшлакѣ, въ глубокій сотейникъ, залить рыбнымъ бульономъ, сваренымъ изъ мелкой рыбы, съ бѣлыми кореньями, лукомъ и спеціями. Сварить ее, не давая сильно кипѣть, вынуть съ дурхшлакомъ, снять нитки, уложить на блюдо, покрытое салфеткою, огарнировать жареным картофелемъ и зеленью петрушки.

Подается къ нимъ хрѣнъ съ уксусомъ № 473.

Или соусъ голландскій № 467.
Или » татарскій № 461.
Или » провансаль № 480.
Или » горчичный № 476.

Щука.

Примѣчаніе. Соскоблить въ водѣ чешую, выпотрошить сквозь вырѣзанныя жабры, вымыть, снять кожу, какъ мѣшокъ, немного посолить. Икра щуки считается вредною и потому совѣтуютъ ее выбрасывать. Щука подается разварною, печоною, жареною, фаршированною.

Изъ нея приготовляютъ котлеты, зразы, рулетъ, маіонезъ, заливное, пудингъ, ее маринуютъ.

1302) **Щука цѣльная, разварная, съ разными подливками.** Очистить, какъ только что сказано въ примѣчаніи, посолить, положить ее въ рыбный котелокъ, налить свареннымъ уже и остывшимъ отваромъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука, спецій и пучка зелени: петрушки, селлереи и порея, какъ сказ. въ № 1130. Когда будетъ готова, переложить осторожно съ рѣшетки на блюдо, снять кожицу, огарнировать разварнымъ картофелемъ и по концамъ зеленью, облить слегка и подать отдѣльно какую-нибудь подливку.

Выдать: 3 ф. щуки.
1 петрушку, 1 порей.
1 селлерей, 3—4 луковицы.
1—2 шт. лавров. листа.
10—20 зел. англ. перца.
Пучокъ зелени.

Подавая, облить и подать отдѣльно:

а) Соусъ голландскій № 467.
б) Горчицу, уксусъ и хрѣнъ № 473. 474, 475.
в) Раковый соусъ № 431.
г) Разварной картофель, масло и яйца № 446.
д) Густой соусъ изъ сливокъ № 457.
е) Соусъ грибной № 426.
ж) Соусъ бѣлый № 422.
з) Холодный соусъ со сметаною № 481.
и) Горячій соусъ горчичный № 449
к) Соусъ изъ сметаны № 460.
л) Соусъ кисло-сладкій съ изюмомъ № 415, но иногда не класть въ него изюма, а пусть каждый, по своему вкусу, положить въ него готовую сарептскую горчицу.
м) Соусъ красный № 408.
н) Соусъ бѣлый, горячій № 465.
о) Соусъ съ миндальнымъ молокомъ № 466.
п) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 452.
р) Соусъ изъ помидоровъ № 432.
с) Соусъ изъ шампиньоновъ № 435.
т) Соусъ красный съ трюфелями № 407.
у) Соусъ изъ петрушки № 438.
ф) Или соусъ изъ хрѣна со сметаною № 424.
х) Соусъ изъ зелени петрушки № 438.
ц) Соусъ бѣлый съ капарцами № 456.
ч) Соусъ съ бѣлымъ виномъ и желтками № 422.
ш) Съ холоднымъ горчичнымъ соусомъ № 476.

1303) **Щука вареная, маринованная.** Очистить, разрѣзать щуку на порціи, посыпать сухою солью, сложить въ каменную миску, налить горячимъ уксусомъ, накрыть, черезъ нѣсколько минутъ, переложить въ кастрюлю, залить теплымъ бульономъ изъ кореньевъ, рыбьихъ, оставшихся костей и пряностей такъ, чтобы покрыло рыбу, варить на большомъ огнѣ до готовности, снять съ огня, скропить холодною водою, накрыть на нѣсколько минутъ бумагою и крышкою.

1304) **Щука вареная, подъ соусомъ съ хрѣномъ.** Очищенную вымытую, нарѣзанную порціями и посоленую щуку положить въ кастрюлю, налить

бульономъ, сваренным изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковицъ, спецій и уксуса, сварить подъ крышкою.

1 ложку масла, $^1/_2$ ложки муки, $1^1/_2$ стакана тертаго хрѣна, слегка поджарить, развести 1 стакаиомъ рыбнаго бульона, $1^1/_2$ стаканами сметаны, смѣшать, вскипятить, облить щуку.

Выдать: 3 ф. щуки, уксуса, 2—3 ложки.
Англійскаго перца зеренъ 30.
Лавроваго листа 1—2 шт.
1 петрушку, 2—3 луковицы.
1 селлерей, 1 порей.
$1^1/_2$ стак. тертаго хрѣна.
1 ложку масла, $^1/_2$ ложки муки.
$1^1/_2$ стак. сметаны.

1305) Зразы изъ щуки. Взять крупную щуку, разрѣзать ее вдоль съ одной стороны, распластать, нарѣзать кусками поперекъ, какъ на зразы, слегка посолить, намазать каждый кусокъ фаршемъ, свернуть, обвалять въ яйцѣ и просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить до красна въ распущенномъ маслѣ. Подавая, облить тѣмъ же масломъ, въ которомъ жарились, подбавивъ воды или бульона и вскипятивъ.

Фаршъ слѣдующій: изрубить мелко луковицъ 6, выжать изъ нихъ, сквозь тряпочку, сокъ, еще порубить, опустить въ горячее масло, поджарить, остудить, всыпать тертой булки, немного толченаго перцу, вбить сырое яйцо, размѣшать.

Выдать: 3 фунта щуки.
6 луковицъ, 2 яйца.
$^1/_2$ стак. тертой булки, перцу, соли.
3 ложки масла

Подавать съ сушонымъ горошкомъ № 511.

1306) Щука, подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ. Очистить щуку, нарѣзать кусками, на 1 часъ посолить, положить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ столоваго вина, рюмку уксуса, воды, такъ чтобы рыбу покрыло, разныхъ точеныхъ и отваренныхъ кореньевъ, $^1/_2$ стакана изюма, $^1/_2$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками, безъ зеренъ, варить на большомъ огнѣ. Какъ только рыба уварится, взять ложку масла ($^1/_4$ стакана мелкаго сахару), $^1/_2$ стакана муки, $^1/_2$ чайной ложечки шафрана въ порошкѣ, все это размѣшать въ особенной кастрюлѣ, развести рыбнымъ бульономъ до 3—4 стакановъ и кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, прибавить кусокъ сливочнаго масла, процѣдить, облить щуку, обсыпать изюмомъ, лимономъ и точеными кореньями; можно прибавить разварнаго картофеля.

Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложки 2 прованскаго.

Выдать: 3 ф. щуки, стак. столов. вина.
1 рюмку уксуса, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.
Англійск. перцу зеренъ 20.
1—2 шт. лавров. листа, 2 луков.
$^1/_2$ стак. изюма, $^1/_2$ стак. муки.
$^1/_2$ чайной ложечки шафрана.
$^1/_4$ стак. мелкаго сахара, $^1/_2$ лимона.
2 ложки сливочнаго или $^1/_8$ стакана прованскаго масла, картофелю ф. $1^1/_2$.

1307) Щука съ картофелемъ по-нѣмецки. Очистить щуку, нарѣзать кусками, посолить; сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, опустить въ него щуку. Когда уварится, переложить въ другую кастрюлю, поставить на паръ, бульонъ же процѣдить, положить въ него красиво нарѣзаннаго, очищеннаго картофеля, сварить.

$^1/_2$ ложки масла распустить, поджарить въ немъ $^1/_3$ мелко изрубленной луковицы, смѣшать съ 2 ложками муки, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить. Къ рыбѣ переложить картофель, облить соусомъ, подогрѣть, подавать.

Выдать: 3 ф. щуки, 2 моркови.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.
2 луковицы, 10—20 з. англ. перца.
1—3 лаврового листа, соли.
$^1/_2$ ложки масла, картофелю ф. $1^1/_2$.
$^1/_2$ стак. муки, 1 стак. сметаны.

1308) Щука тушоная. Живую щуку, вечеромъ поздно, опустить въ ведро соленой воды, на другой день, утромъ рано, вынуть, заколоть, очистить,

приготовить, какъ обыкновенно и подавать съ какимъ угодно соусомъ, но лучше всего такую щуку тушить въ кастрюлѣ, подъ крышкою, съ зеленью, кореньями и масломъ

Выдать: 3-хъ фунтовую щуку.
3 ложки масла, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.
1 луковицу.
Англійск. перцу 15—20 зеренъ.
2—3 шт. лавроваго листа.

1309) **Щука тушоная, съ хрѣномъ и сметаною.** 3 ф. щуку вычистить, выпотрошить, снять кожу, натереть солью сверху и внутри, распластать, вынуть кости, разрѣзать на порціи. Молоки, печонку и фунтъ очищенной отъ костей щуки изрубить очень мелко съ 3 крутыми яйцами, положить $^1/_4$ чайной ложки перцу, $^1/_2$ ложечки соли, немножко мушкатнаго орѣху, ложку масла, сырой бѣлокъ, ложки 2 холодной воды, 3-хъ коп. франц. булку, размоченную въ $^1/_2$ стаканѣ молока, протереть все сквозь рѣшето. Распустить въ сотейникѣ ложку масла, положить рядъ рыбы, смазать масломъ и сырымъ желткомъ, поставить въ духовую печь на $^1/_4$ часа, опять смазать масломъ, посыпать тертой черствой булкой и тертымъ хрѣномъ, полить свѣжей сметаной, поставить въ печь на нѣсколько минутъ. Затѣмъ положить фаршъ, слегка запечь; на него опять рядъ рыбы, смазать ее масломъ, посыпать тертой булкой, смазать желткомъ, посыпать тертымъ хрѣномъ, прикрыть рыбой, смазать масломъ, посыпать тертою булкою, смазать желткомъ, дать зарумяниться; тогда залить сметаной, поставить въ духовую печь. Подавая въ томъ же сотейникѣ, можно посыпать раковыми шейками.

Выдать: 3 ф. щуки.
3-хъ коп. фр. булку на фаршъ.
3-хъ коп. тертую булку.
$^1/_2$ стак. молока.
Корешокъ хрѣна.
$^1/_4$ ложечки перца, мушк. орѣху.
Соли всего 2 ложечки.
3 крутыя яйца.
1 сырой бѣлокъ.
2 сырыя желтка, 3 ложки масла.
$1^1/_2$ стак. сметаны. (25 раковъ).

1310) **Щука подъ сѣрымъ соусомъ.** Очистить щуку, разрѣзать ее, на средней величины куски, перемыть, посолить на 1 часъ, нафаршировать фаршемъ изъ рыбы, вынутой изъ каждаго куска, прибавить $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, немного перцу, соли, мушкатнаго орѣху, (а также изрубленную и поджаренную въ прованскомъ маслѣ луковицу). Нафаршированную рыбу сложить въ кастрюлю, налить 3—4 стаканами крѣпкаго бульона, свареннаго изъ кореньевъ и пряностей, влить 1 стаканъ столоваго вина, съ $^1/_2$ рюмки уксуса, смотря по вкусу, съ $^1/_4$ стак. прованскаго масла, $^1/_2$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками, $^1/_2$ стак. изюма, и варить на сильномъ огнѣ, подъ крышкою. Когда рыба уварится, вынуть ее и переложить въ другую кастрюлю, поставить на паръ, чтобы не остыла, между тѣмъ приготовить соусъ слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ тертаго ситнаго хлѣба, 1 изрѣзанную морковь, 3—4 кислыя яблока, немного мелкой корицы и гвоздики, сахару куска 2—3, налить водою, разварить въ родѣ густой каши, протереть сквозь сито, смѣшать съ бульономъ, въ которомъ варилась рыба, уварить до соусной густоты, облить имъ сложенную на блюдо рыбу.

Выдать: 3 ф. щуки, $^1/_2$ франц. хлѣба.
Перцу, соли, мушкатн. орѣху.
1 луковицу, 3 моркови, 1 петр.
1 селлерей, 1 порей, 2 луков.
2—3 шт. лавр. листа, англ. пер. зеренъ 20.
$^1/_2$—1 стак. столоваго вина, уксусу.
$^1/_4$ ст. прованскаго или чухонск. масла.
$^1/_2$ лимона, $^1/_2$ стак. изюма.
$^1/_2$ ф. тертаго ситнаго хлѣба.
2—4 яблока. сахару куска 2.
Корицы, гвоздики 2—3 штуки.

Эту рыбу можно огарнировать на блюдѣ свареными и ломтиками нарѣзанными рыбнымъ фаршемъ № 229.

1311) **Щука фаршированная, вареная, подъ соусомъ изъ сметаны.** Очистить щуку, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо съ

костями, чтобы не прорѣзать кожицы, голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить, смѣшать съ луковицею, изрубленною и поджаренною въ 1/2 ложкѣ масла, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ 1/3 стак. молока, печонку и молоки отъ щуки, англійскаго и простого толченаго перцу, по 4—5 зеренъ, 1/8 мушкатнаго орѣха, соли, не менѣе чайной ложечки, прибавить 1/2 ложки масла, 2 желтка, ложку зеленаго укропа, размѣшать все хорошенько или истолочь еще въ ступкѣ, нафаршировать рыбу, зашить плотно. Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ и пряностей, соли и оставшихся костей, процѣдить, остудить, опустить въ него щуку, завязанную въ тонкую тряпочку, и чтобы щуку едва покрыло. Отъ той минуты, какъ закипитъ, варить 1/2 часа. Когда уварится, слить этотъ бульонъ въ другую кастрюлю, а рыбу поставить на паръ, чтобы не остыла. Передъ отпускомъ выложить рыбу на доску, снять съ нее тряпочку, вынуть нитки. Между тѣмъ въ рыбный бульонъ положить очищеннаго картофеля, сварить. Распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ 1/2 мелко изрубленной луковицы, всыпать 2/3 стак. муки, развести 2—3 стак. рыбнаго, процѣженнаго бульона, прокипятить хорошенько, влить 2 или 1 стаканъ сметаны такъ, чтобы соуса было стакана 4, не менѣе, вскипятить, переложить къ рыбѣ картофель, облить этимъ соусомъ, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, подавать.

Выдать: 3-хъ фунтовую щуку, 2—3 луковицы, 1/4 фун. масла, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, 15—20 зер. англ. и 4—5 зер. простого перца. | Мушкатн. орѣху, соли, 1 яйцо, 2 моркови, 1 петрушку, 2 селлерея, 1 порей, 1/2 гарнца картофеля, 2/3 стак. муки, 1—2 стак. сметаны, Зеленой петрушки, укропу.

Въ этотъ соусъ можно прибавить штукъ 6 очищенныхъ, разрѣзанныхъ, отваренныхъ и въ ложкѣ масла обжареныхъ шампиньоновъ.

1312) **Фаршированная щука, печоная.** Очистить щуку, разрѣзать ее вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы; голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить съ 1 луковицею и нѣсколькими очищенными сардельками. Прибавить размоченную въ молокѣ и выжатую булку, смѣшать съ 1 ложкою масла, положить немного мушкатнаго орѣху, перцу, соли, 1—2 яицъ, истолочь въ ступкѣ, нафаршировать щуку, зашить. Намазать масломъ противень, обложить щуку лучинками, привязать ихъ веревочкою, сложить на противень или въ каменную, продолговатую чашку и, обливъ масломъ и сметаною, вставить въ печь и во время жаренья, нѣсколько разъ, полить этимъ соусомъ, но не такъ часто, какъ поливается мясо, потому что рыба можетъ развалиться. Когда поджарится съ обѣихъ сторонъ, осторожно переложить на блюдо, снять веревочку, лучинки, облить щуку соусомъ, оставшимся на противнѣ.

Выдать: 3 ф. щуки, 1 луковицу, Зеленой петрушки, 6—7 сарделекъ, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба. | 2 ложки масла, 1—2 яйца, соли, 1 стак. сметаны, Мушкатн. орѣху, англійск. перцу.

1313) **Щука съ кислою капустою.** 2 ф. шинкованной капусты сполоснуть водой и сварить въ водѣ, до мягка, чтобы было густо; между тѣмъ очистить щуки, фунта 3, отдѣлить мякоть отъ костей, обсыпать немного мелкой солью, разрѣзать на небольшіе куски, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ или мукѣ, и немного обжарить въ 2 ложкахъ масла; вымазавъ потомъ форму или глубокое глиняное блюдо масломъ, наложить слой капусты, положить нѣсколько кусочковъ масла, натереть немного сыра, затѣмъ слой кусочковъ жареной щуки, облить сверху сметаною, а на нее снова капусту, масло, сыръ, щуку, сметаны и такъ далѣе

до конца; на самомъ верху долженъ быть слой капусты, покрытый кусочками масла, тертымъ сыромъ и толчеными сухарями; расположивъ все такимъ образомъ, поставить на часъ въ печь. Масла всего 3 ложки, 3—4 сухаря, стаканъ сметаны, 1/4 фун. сыру, 2 ф. капусты, 2 яйца и 3 ф. щуки.

1314) **Щука тушоная, съ овощами.** Изрубить мелко нѣсколько крупныхъ корешковъ петрушки, 2 селлерея, 2 моркови, 2 луковицы. Распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, всыпать часть мелко изрубленныхъ кореньевъ, наложить на нихъ рядъ очищенной, посоленой и на куски разрѣзанной щуки, посыпать перцомъ, опять ложку масла, кореньевъ и щуку, сверху посыпать рядъ кореньевъ, посыпать перцомъ, положить ложку масла, накрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ съ полчаса. Передъ отпускомъ осыпать тертою булкою.

Подавая, облить вишневымъ соусомъ, который развести сокомъ изъ-подъ рыбы № 427 или 428.

Выдать: 3 фунта щуки, 2 моркови, 3 шт. петрушки, 2 селлерея, 2 луковицы, 3 ложки масла, Перцу, соли, тертой булки.

1315) **Щука по-жидовски, съ шафраномъ.** 3 фунта щуки очистить, нарѣзать кусками, посолить, дать полежать съ часъ; потомъ сложить въ кастрюлю, влить 1/4 стак. уксуса и, кто хочетъ, 1 стак. столоваго вина, положить съ 1/2 стак. кишмиша, 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ и бѣлой кожицы, наполовину уже отваренныхъ кореньевъ и, заливъ все это водою, въ которой варились эти коренья такъ, чтобы едва покрыло рыбу, накрыть кастрюлю крышкою и варить на большомъ огнѣ до готовности. Подавая, облить щуку слѣдующимъ соусомъ: 1 1/2 ложки муки, 1 1/2 ложки сливочнаго масла, 1/2 чайной ложечки порошка шафрана, чайную ложку мелкаго сахара растереть, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить нѣсколько разъ, прибавить, кто хочетъ, 1/2 ложки меду или ложку патоки, еще разъ вскипятить, облить рыбу, обсыпавъ ее сваренымъ кишмишемъ и ломтиками свѣжаго лимона.

Выдать: 3 фун. щуки, 1/4 лимона, (1 стаканъ столоваго вина), 1 рюм. уксуса, 1/2 ст. кишмиша, 1/2 моркови, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея, 1 1/2 ложки муки, 1 1/2 ложки масла, 1—2 куска сахара, 1/2 чайной ложечки шафрана, 1/2 ложки меда или 1 ложку патоки.

1316) **Щука подъ соусомъ, съ сыромъ и кнелью.** Фунта 3 щуки вычистить, нарѣзать кусками, посолить, положить туда же 1/2 ложки масла, 1—2 луковицы, 5 шт. англ. и 5 шт. простого перцу, 2—3 шт. лавр. листу, кореньевъ, налить почти горячею водою, сварить до половины готовности; вынуть рыбу, положить ее въ другую кастрюльку, залить 1 стакономъ сливокъ или сметаны, положить 1 1/2 ложки масла, 1 натертую луковицу, шт. 3—4 толченаго англійскаго и 3—4 простого перцу, ложки 2 тертаго сыра, накрыть крышкою и тушить на плитѣ до готовности, чаще потряхивая кастрюльку.

Между тѣмъ приготовить рыбный фаршъ, см. № 229; взять небольшую длинненькую тряпочку, смочить ее растопленнымъ масломъ, разложить, положить на нее фаршъ, зашить въ видѣ колбасы, опустить въ рыбный бульонъ, сварить; остудить слегка, снять осторожно тряпочку, нарѣзать кружками, въ палецъ толщины, огарнировать ими на блюдѣ рыбу. Въ соусъ же, въ которомъ тушилась рыба, подлить немного рыбнаго бульону, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, облить на блюдѣ рыбу.

Выдать: 3 фунта щуки, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея, 1 луков., 1/2 порея, 10 шт. перцу, 2—3 шт. лавр. листу, 1 ст. сливокъ или сметаны, 1/2 лимона, 2 лож. масла, 2 ложки сыра.

На фаршъ № 229.

1 фун. щуки, 3—4 зер. простого, 3 зер. англ. перцу, 1 ложку муки, 1 луковицу маленькую, 2 яйца, 1 франц. 3 коп. булку, 1/2 стак. молока, 1 ложку масла, мушк. цвѣту.

1317) **Щука по-итальянски.** Обложить края блюда разсыпчатымъ прѣснымъ тѣстомъ, которое дѣлается слѣдующимъ образомъ: на 1/2 фунта муки положить 1 самое маленькое яйцо и 1/4 фунта масла, если масло не солено, то посолить, замѣсить тѣсто крутое, раскатать и обложить края блюда. Изрубить, какъ можно мельче, 10 сардинокъ или 10 анчоусовъ, смѣшать съ горстью рубленыхъ шампиньоновъ, съ 1/4 фун. самаго лучшаго, свѣжаго масла, раздѣлить эту массу пополамъ; одну половину положить на дно, посыпать 2 горстями толченыхъ сухарей и 1 горстью голландскаго сыра, потомъ разложить разрѣзанную рыбу плотно одинъ кусокъ подлѣ другого, вынувъ изъ нея, по-возможности, кости. Выдавить на рыбу сокъ изъ двухъ лимоновъ, посыпать солью и перцомъ, налить 1/2 стакана столоваго вина; если вино не покроетъ щуку, то прибавить бульону, положить сверху остальную смѣсь, обсыпать опять такимъ же количествомъ сухарей и голландскаго сыра, положить кусками 1/4 фунта сливочнаго масла, накрыть блюдо бумагой и поставить въ горячую печь, на 1/2 часа.

Выдать: 3 ф. щуки.
10 сардинокъ или анчоусовъ
Горсть шампиньоновъ.
1 стак. мелкихъ сухарей.
1/4 ф. голланд. сыра, 3 ложки масла.
2 лимона, 1/2 стак. вина.
На тѣсто:
1 стак. муки, 1 яйцо, 1/4 ф. масла.

1318) **Щука по-польски.** Вычистить 3 фунта щуки, распластать, посолить и, нарѣзавъ кусками, положить рядами въ кастрюльку; на каждый рядъ посыпать сухарей, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, тоненькими ломтиками нарѣзанный лимонъ; сверху положить чухонскаго масла, налить 4—6 столовыхъ ложекъ бульона, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 3 фун. щуки, 1/4—1/2 ф. муки.
1/2 лимона, 1/2 ложечки перцу.
Мушкатнаго орѣху на кончикъ ножа и
1/2 стакана истолченыхъ сухарей.

1319) **Щука печоная, со свинымъ саломъ.** Очистить, посолить щуку, покрыть ее тоненькими пластинками свинаго сала (1 фунтъ сала), обвязать нитками, изжарить на вертелѣ, поливая безпрестанно стекшимъ соусомъ.

Подать къ ней салатъ.

1320) **Щука, тушоная въ печи.** Кастрюлю вымазать масломъ, положить разныхъ кореньевъ: петрушку, морковь, луковицу, селлерей—мелко нашинкованныхъ, уложить кусками щуку, немного посолить, положить кусочками масло, лавр. листу, простаго перцу, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь на 1/2 или 3/4 часа, въ вольный духъ. Подавая, выложить на блюдо вмѣстѣ съ соусомъ и кореньями.

Выдать: 3 фун. щуки.
1 петрушку, 1 селлерей.
1—3 луковицы, 1 морковь.
2—3 шт. лавр. листа, 3—4 зер. простого перцу.
Отъ 1/4 до 1/2 фун. масла.

1321) **Жареная щука.** Очистить, нарѣзать ровными кусками, вынуть кости, посолить на 1 часъ, вытереть до суха. Распустить масло на сковородѣ, обвалять рыбу въ мукѣ или въ яйцахъ и просѣянныхъ сухаряхъ, положить на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ, прокалывая вилкою. Такимъ образомъ жарится каждая рыба; большая разрѣзывается на куски и, кромѣ того, въ толстыхъ мѣстахъ еще надрѣзывается по нѣскольку разъ, чтобы хорошо прожарилась; мелкую же рыбу жарить цѣльною. Назначенное количество масла надо распустить на сковородѣ съ самаго начала, потому что, если послѣ прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть, сложить на блюдо въ видѣ колодца, осыпать зеленою петрушкою. Подавать къ ней какой нибудь салатъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 3 л. муки или 2—3 желтка и 5—10 сухарей.
1/2 фунта масла.
Зеленой петрушки.

1322) **Щука печоная.** Многіе находятъ вкуснѣе рыбу печоную, чѣмъ жареную и, въ такомъ случаѣ, надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и, намазавъ масломъ противень и смазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее въ духовую печь, поливать ее этимъ самымъ стекшимъ съ нее масломъ по не часто, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу, какъ-то: щуки, сиги, судаки, карпы, лины, лещи и пр. Выдать 3 ф. рыбы и 2 ложки масла. Такія печоныя рыбы, при подачѣ на столъ:

1) Обкладываются ломтиками лимона.
2) Обливаются вишневымъ соусомъ № 427.
3) Или соусомъ изъ красной смородины № 428.
4) Покрываются бешемелемъ изъ сметаны № 433.
5) Подается соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 455.
6) Или кислосладкій № 415.
7) Подаются съ жареными картофелемъ и при этомъ со всѣми свѣжими и маринованными салатами, помѣщенными въ X Отдѣлѣ.

Котлеты рыбныя.

Примѣчаніе. 1) Если котлеты приготовляются изъ рыбъ, мясо которыхъ имѣетъ вяжущее свойство, какъ наприм. мясо щуки, судака и окуней и пр., то въ фаршъ яицъ не кладется, въ котлеты же изъ другихъ сортовъ рыбъ надо класть 2—3 яйца.

2) Изъ 4 фунтовъ рыбы выходитъ $1^1/_2$ ф. мякоти. Четвертую часть по вѣсу, надо брать жидкости или цѣльнаго масла, или масла пополамъ съ молокомъ или сливками.

3) За недостаткомъ только рыбы прибавляется мякоть булки, такъ какъ безъ булки онѣ вкуснѣе.

1323) **Котлеты изъ щуки, судака и окуней.** (На 6—8 человѣкъ) 4-хъ фунтовую щуку очистить, вымыть, снять до-чиста всю мякоть съ костей, которой выйдетъ $1^1/_2$ ф., мелко изрубить, пропустить черезъ мясорубку или истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито, положить не менѣе четвертой части, т. е. $^3/_8$ ф. мягкаго масла, полную ложечку соли, $^1/_4$ ложечки перцу и пожеланію мушкатнаго орѣху, выбить лопаточкой, какъ можно лучше. Сдѣлать котлетки, осыпать ихъ со всѣхъ сторонъ просѣянными сухарями, обвалять въ яицѣ, затѣмъ снова въ сухаряхъ, но не слишкомъ густо. За 15 минутъ до отпуска, распустить на толстомъ сотейникѣ 2 ложки масла, уложить котлеты, подрумянить ихъ съ обѣихъ сторонъ, на большомъ огнѣ, отставить на край плиты, дожарить до полной готовности, которая обозначается сухонькою поверхностью.

Голову и всѣ кости прокипятить съ кореньями и луковицею, пучкомъ зелени, лавров. листомъ и перцомъ, процѣдить, можно употребить на одну изъ нижеприведенныхъ подливокъ.

Уложить изжаренныя котлеты кругомъ круглаго блюда, середину наполнить зеленымъ, сушонымъ горошкомъ, или соусомъ изъ зеленыхъ бобовъ, или молодымъ картофелемъ, облитымъ масломъ и посыпаннымъ укропомъ, или жареным картофелемъ.

Подать отдѣльно соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 452, или соусъ изъ помидоровъ № 432, или раковый соусъ № 431, или соусъ грибной № 453, или соусъ кислосладкій № 415, или красный соусъ № 406, или № 465, или бѣлый со сметаною № 460, или крѣпкій соусъ № 430, или соусъ изъ вишень № 427, или изъ шампиньоновъ № 435.

Въ постные дни, вмѣсто скоромнаго, брать орѣховое масло, горчичное, прованское или подсолнечное. Вмѣсто сливокъ брать уху. Вмѣсто яицъ и сухарей блинчатое тѣсто изъ муки и воды, кваса или пива. Внутрь положить одного сорта масла, а жарить на другомъ.

Выдать: *На котлеты:*
4-хъ фунтовую щуку.
Всего $^5/_8$ фун. масла.
Ложечку соли, $^1/_2$ ложечки перцу.
2 яйца, $^1/_2$ стак. сухарей.
На гарниръ. На соусъ.

Другимъ манеромъ: Все тоже самое, но только на 1½ фунта мякоти положить ¼ ф. масла и ¾ стакана молока или сливокъ, въ которомъ размочить 3-хъ копѣечную булку, безъ корки, тонко срѣзанной.

Выдать: 4 ф. щуки, ¼ ф. масла. Ложечку соли. ¼ ложечки перца, (мушкатнаго орѣху). 1 трехкоп. булку. ½ стак. сливокъ или молока. ¼ ф. масла поджарить котлеты. 2 яйца, ½ стак. сухарей.

Въ эти котлеты можно класть ½ или 1 въ маслѣ поджаренную луковицу.

1324) **Рулетъ изъ щуки.** Изъ рыбной массы, приготовленной на котлеты, № 1323, можно сдѣлать рулетъ, т. е. придать ей форму продолговатой булки. Положить на каменный продолговатый противень или чашку, на распущенное въ ней масло, смазать сверху масломъ, поставить въ горячую, духовую печь. Какъ только зарумянится, поливать стекшимъ сокомъ, но не такъ часто, какъ рулетъ изъ говядины. Подавая, переложить осторожно на блюдо, облить стекшимъ соусомъ, въ который прибавить бульона и ложки 2—4 сметаны, разъ вскипятить.

Подается вмѣсто жаркого, со всѣми свѣжими и маринованными салатами, см. отдѣлъ X. Или обливается красными соусами.

1325) **Щука жареная на вертелѣ.** Снять кожу, выпотрошить, посолить, продѣть палочку, привязать къ вертелю, въ нѣсколькихъ мѣстахъ, бичевочкой, подставивъ длинный противень. Стаканъ бѣлаго франц. вина, стаканъ сметаны, одинъ лимонъ, разрѣзанный, безъ зернышекъ, и полную ложку масла разогрѣть, поливать щуку, поворачивая ее на вертелѣ. Когда щука начнетъ осыпаться, значитъ готова. Соусъ прокипятить еще на горячихъ угольяхъ и облить имъ щуку, разложенную на блюдо.

1326) **Сосиски изъ щуки.** 5 фунтовую щуку очистить отъ кожи и костей, вымыть, мелко истолочь, положить ½ ложки соли, ½ чайн. ложечки толченаго перцу, мускатнаго цвѣту, ½ фун. растопленнаго масла, 3 яйца, ½ стакана сливокъ, ½ горсти изрубленныхъ шарлотокъ и мякишъ 1 франц. булки, намоченной въ ½ стак. воды или молока и не выжатой, набить тонкія кишки, сварить слегка въ водѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

1327) **Икра изъ щуки.** Чтобы очистить икру отъ пленокъ, надо обварить ее на рѣшетѣ кипяткомъ, размѣшивая ложкою, вынуть пленки, дать стечь водѣ, посолить по вкусу, посыпать перцомъ и она готова для употребленія. На 3 стакана икры берется по 1½ ложки соли. Для дольшаго сохраненія, соли надо прибавить и въ такомъ случаѣ, для предохраненія отъ порчи, въ соль хорошо примѣшивать ¹/₁₀ часть буры. Повторяю, что нѣкоторые считаютъ икру щуки вредною.

1328) **Пудингъ изъ щуки.** Почти ½ фунта масла тереть до-бѣла съ 2 ф. отварной, отъ костей очищенной и мелко изрубленной щуки. Потомъ вбить 5—6 яицъ, положить немного поджаренной, мелко изрубленной луковицы, салата или укропу, или мушкатнаго цвѣту съ ¼ чайной ложечки, 5—6 лотовъ мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, 1 французскій бѣлый хлѣбъ безъ корки, намоченный въ ¾ стак. молока и не выжатый такъ, чтобы масса не была слишкомъ густа. Варить въ салфеткѣ или въ формѣ 2 часа. (См. пудинги, варимые въ салфеткахъ). Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла растопить, поджарить въ немъ, мѣшая, 2 ложки муки, положить вымытыхъ, отъ костей очищенныхъ и съ ½ луковицею мелко изрубленныхъ сарделекъ, поджарить все это вмѣстѣ, подлить бульона стакана 2½, прокипятить хорошенько, положить немного капарцовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, разъ вскипятить, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 ф. масла, 2 ф. щуки, 5—6 яицъ.
1/2 луковицы или укропу.
Или мушкатнаго цвѣту.
5—6 лотовъ мозговъ изъ костей.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 стак. молока, 2—3 сухари.
На соусъ:
1 ложку масла, 2 ложки муки.
6 сарделекъ, 1/2 луковицы.
1 ложку капарцовъ, 1/2 лимона.

Изъ щуки приготовляется еще: майонезъ № 1466—1473, заливное № 1452, рулетъ № 1455; щука холодная № 1450, маринованная по-монастырски № 4089, по-англійски № 4085, см. часть II.

Раки.

Примѣчаніе. Раки ловятся въ маѣ, іюнѣ, іюлѣ и августѣ.

Есть два сорта раковъ: одни зеленоватые, другіе—черноватые. Черноватые—лучше, у нихъ снизу лапки должны быть красныя.

1) Одна изъ самыхъ вредныхъ вещей—это недовареные раки и если они употреблены были не живые, а сонные. Отличить живыхъ отъ сонныхъ послѣ ихъ варки можно по слѣдующимъ примѣтамъ:

2) У соннаго хвостъ, называемый шейкою, всегда совсѣмъ вытянутъ, у живого же, напротивъ, поджатъ и притомъ тѣмъ болѣе поджатъ, чѣмъ ракъ здоровѣе и сильнѣе.

3) Живые раки надо опускать сперва въ большое количество лѣтней воды, помѣшать ихъ лопаточкой, чтобы сполоснуть отъ грязи, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, тогда уже варить ихъ.

4) Подавать горячими. Если же раки надо подать холодными, то остудить ихъ, не вынимая изъ воды.

5) Если надо очистить шейки и ножки, то вынуть раки изъ остывшаго отвара, дать обсохнуть слегка и тогда очистить.

6) Готовность раковъ опредѣляется тѣмъ, что между спинкой и шейкой образуется трещина.

7) Желудокъ вынимается иногда изъ живого рака для того, чтобы шейка не получила отъ него дурного привкуса.

8) Ихъ варятъ иногда и прямо въ соусахъ, съ которыми и подаются.

9) Раковымъ, очищеннымъ уже шейкамъ, положеннымъ въ супъ или соусъ не слѣдуетъ давать вскипѣть, а только довести ихъ до самаго горячаго состоянія.

10) Нафаршированныя скорлупки раковъ, предназначенныя въ супъ или для гарнира, слѣдуетъ прокипятить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ.

11) Изъ скорлупокъ, которыя идутъ на приготовленіе раковаго масла для подливокъ, слѣдуетъ непремѣнно вынимать глаза и вычищать внутренности, промывъ скорлупки холодною водою.

12) Если же эти скорлупки предназначаются въ супъ и соусъ, то внутренностей можно и не вынимать, съ ними толочь скорлупки, поджаривать ихъ въ маслѣ, и т. д.

1329) **Цѣльные вареные раки.** 30 штукъ крупныхъ, живыхъ раковъ опустить сперва въ большое количество лѣтней воды, помѣшать ихъ лопаточкой, чтобы сполоснуть отъ грязи, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, опустить въ небольшое количество посоленаго кипятка, въ которомъ предварительно вскипятить пучокъ укропа. Вода отъ холодныхъ раковъ остынетъ и когда вновь закипитъ, то, отъ минуты закипѣнія, варятся минутъ 5. Подавать горячими. Вынуть дуршлаковою ложкою, уложить на блюдо пирамидою, огарнировать блюдо, кругомъ, зеленою петрушкою.

1330) **Раки вареные, на французскій манеръ.** 60 или 30 раковъ перемыть въ лѣтней водѣ, откинуть на рѣшето. Въ небольшомъ количествѣ посоленой воды, сварить луковицу, ломтиками нарѣзанную, горсть зеленой петрушки пучокъ укропа, 5—10 зер. англ. перцу и всѣ коренья, мелко нарѣзанные; когда сварятся, опустить раки, влить стаканъ краснаго вина. Вскипятить на большомъ огнѣ, подъ крышкою, варить еще минутъ 5, потряхивая кастрюлькою. Когда покраснѣютъ, знакъ, что готовы. Подавая ихъ на столъ, выбросить лукъ и зелень.

Раки уложить горкой на блюдо, на чистую салфетку. Верхъ украсить пучкомъ зелени петрушки.

1331) **Раки со сметаною.** Сварить раки въ посоленой водѣ, какъ сказано въ примѣчаніи, дать имъ остыть въ той же водѣ. Очистить шейки и крупныя ножки.

Вынувъ глаза, половину остальныхъ скорлупокъ, съ вычищенною или невычищенною внутренностью, мелко истолочь, поджарить въ 1 ложкѣ масла, мѣшая, чтобы не пригорѣло, всыпать 4 ложечки тертой булки, влить стаканъ бульона, свареннаго изъ остатковъ костей вчерашняго мяса, прокипятить хорошенько, процѣдить, протереть сквозь сито, влить 1—1 1/2 стакана самой свѣжей сметаны, разъ вскипятить, тотчасъ отставить и въ горячій всыпать очищенныя шейки и ножки, свѣжій укропъ, немного каенскаго перцу и вскипяченные въ соленой водѣ нафаршированныя раковыя спинки, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать. Нафаршировать же раковыя спинки фаршемъ изъ булки, который помѣщенъ въ раковомъ супѣ № 62.

Выдать: 80 раковъ, 1—1 1/2 ст. сметаны.
Ложку сливочнаго масла.
4 ложечки тертой булки.
Укропу, (перцу каенскаго).
(Ложечку тмина).
На фаршъ № 62.

1332) **Раки подъ соусомъ съ виномъ.** Сварить раки, очистить шейки и ножки.

Между тѣмъ взять по штукѣ моркови, селлерея, петрушки, порея и рѣпы, очистить ихъ, нарѣзать равными кубиками, налить кипяткомъ, положивъ соли, нѣсколько зеренъ англ. перцу, 1—2 шт. лавроваго листа, ложку сливочнаго масла, пучокъ зелени петрушки селлерея, накрыть крышкой, сварить до мягкости. Тогда положить раковыя шейки и ножки, съ 1/2 стакана вина вейндеграфа, тотчасъ подавать, ничего не выбрасывая.

Выдать: 80 раковъ, пучокъ зелени.
Всѣхъ кореньевъ 1 фунтъ.
5—10 зер. англ. перцу.
1—2 шт. лавр. листу.
Ложку сливочнаго масла.
1/2 стак. вина вейндеграфа.

1333) **Вкусные раки.** Влить въ кастрюлю полтора стакана свѣжей сметаны, 1/2 стак. вина вейндеграфа, положить ложку сливочнаго масла, немного соли и тмину, дать потихоньку закипѣть, положить тотчасъ 30 крупныхъ, вымытыхъ раковъ, накрыть кастрюлю, дать повариться минутъ съ 20, выложить на блюдо, облить соусомъ.

Или вскипятить ихъ въ винѣ съ кореньями, ложкою масла и немного перца-каэна.

1334) **Соусъ изъ раковъ, со смоленскою крупою.** 1 стаканъ смоленскихъ крупъ перетереть 1 крупнымъ яицомъ, высушить хорошенько, протереть сквозь частое рѣшето; 1 1/2 стакана воды, 1 ложку масла вскипятить, всыпать живо крупу, размѣшать, положить мелкой зеленой петрушки и укропу, мушкатнаго орѣху, 1 кусокъ сахара, накрыть крышкою, поставить не надолго въ печь; потомъ остудить, вбить одно яйцо, нафаршировать этою кашею раковыя спинки, которыя, разумѣется, сперва отварить въ соленой водѣ съ укропомъ.

Уложить нафаршированные раки въ кастрюлю, перекладывая раковыми шейками и ножками, налить слѣдующимъ соусомъ:

1 1/2 ложки муки поджарить въ 1 1/2 ложкахъ раковаго масла, развести 2—3 стаканами бульона, прокипятить, положить 1 1/2 стак. самой свѣжей сметаны, укропу, немного мушкатнаго орѣху, размѣшать, облить раки, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на плиту на 1/2 часа.

Выдать: 60 раковъ, 1 стак. смол. крупъ.
2 яйца, 1 ложку масла.
1½ ложки раковаго масла.
1½ стак. сметаны, 1 кусокъ сахара.
Мушкатнаго орѣху, ½ стак. муки.
Зеленой петрушки и укропу.

1335) **Молочный соусъ изъ раковъ съ сухарями.** 60 раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить шейки и ножки, сдѣлать слѣдующій фаршъ: всѣ ножки, 15 шеекъ, 16 сухарей мелко истолочь; ложку раковаго масла, 2—3 ложки сливокъ, ложку мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, мушкатнаго орѣху, соли ½ ложки раковаго масла, 2 яйца, смѣшать, нафаршировать чисто вымытыя, вытертыя, раковыя спинки (шт. 25 или 30) 3—4 стакана цѣльнаго молока или сливокъ вскипятить, всыпать 1 стак. истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, мушкатнаго орѣху, соли, вскипятить опять, отставить, положить ½ ложки раковаго масла, 45 раковыхъ шеекъ и фаршированныя спинки, уже прокипяченныя въ соленомъ кипяткѣ. Подогрѣть до самаго горячаго состоянія, перелить на глубокое блюдо, подавать. Соусъ этотъ можно приготовить и безъ фаршированныхъ спинокъ съ одними шейками.

Выдать: 60 раковъ, 1½ стак. толченыхъ сухарей.
2½ ложки раковаго масла.
2—3 ложки сливокъ.
Зеленой петрушки и укропу, 3 яйца.
4—5 стак. молока или сливокъ.
Мушкатнаго орѣху, соли.

1336) **Молочный мучной соусъ изъ раковыхъ шеекъ.** Приготовить точно также, но вмѣсто сухарей всыпать на 3 стакана молока—стаканъ муки, растертой съ 2 ложками раковаго масла, приготовленнаго изъ раковыхъ скорлупокъ, см. № 1341.

1337) **Суфле изъ раковъ.** 40 раковъ сварить съ укропомъ и солью, очистить, т. е. вынуть шейки и ножки, изрубить ихъ, истолочь, протереть сквозь сито; 2 фунта судака очистить, снять съ костей, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать съ раками; изъ скорлупокъ сдѣлать ⅛ фунта раковаго масла, положить въ пюре, развести 2 стаканами густыхъ сливокъ, вбить 2 яйца, положить соли, размѣшать. Продолговатую форму, съ отверстіемъ по серединѣ намазать ½ ложкою масла, убрать, отваренными въ соленой водѣ, сморчками (½ фунта), влить суфле; за полчаса, передъ отпускомъ, начать варить на парѣ. Выложивъ на блюдо, въ середину положить мелко наточеный сваренный картофель, посыпанный зеленью и облитый масломъ. Подать отдѣльно голландскій соусъ.

Выдать: 40 раковъ, укропу, 2 ст. слив.
2 ф. судака, 2 яйца.
½ ф. сморчковъ, ½ гарница картофеля.
3 ложки масла, на соусъ голланд. № 322.

1338) **Пудингъ изъ раковъ съ рисомъ.** Сварить густую рисовую кашу на молокѣ, разъ вскипятивъ его предварительно въ водѣ. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ чтобы ея было 1 стаканъ), сдѣлать изъ этого стакана раковаго масла поджаривъ скорлупу въ 3-хъ ложкахъ чухонскаго масла, все же остальное положить въ бульонъ, варить ¼ часа, процѣдить, 1½ ложки раковаго масла растереть до-бѣла, смѣшать съ рисовою кашею, мелко изрубленными шейками и съ 6 желтками, положить соли, немного мушкатнаго орѣху и 6—7 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, варить въ салфеткѣ 1½ часа (или положить 3—4 цѣльныя яйца). Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: ⅛ фунта раковаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести 3 ложками сливокъ и 1 ½ стаканомъ раковаго бульона, вскипятить раза 2—3 мѣшая, всыпать соли и мушкатнаго орѣху. Передъ отпускомъ вбить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

½ ф., т.е. 1 ст. риса, ⅜ ф. масла.
Выдать: 40 раковъ, 1 бутылку молока.
3 ложки сливокъ, соли, 6 яицъ.
Мушк. орѣху, 1 ложку муки.

1339) **Раковыя шейки маринованныя.** Раки чисто вымыть, сварить въ соленой водѣ съ укропомъ, остудить. Очистить шейки, выжать ихъ хорошенько въ салфеткѣ, чтобы не оставалось въ нихъ сырости, сложить въ банку, залить раковымъ масломъ.

Или высушить ихъ исподоволь въ печи, а, передъ употребленіемъ, мочить нѣсколько часовъ въ водѣ.

Или отваренныя и остывшія раковыя шейки сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, но безъ сахара. см. № 3575.

Но вообще шейки трудно сохранить долго.

1340) **Раковыя спинки, т. е. скорлупки,** также вымыть, какъ можно чище, высушить, сохранять въ банкахъ, подавать фаршированными. Прочія же скорлупки отъ ножекъ и шеекъ также перемыть, высушить, истолочь, сохранять въ банкахъ и приготовлять изъ этого порошка раковое масло, какъ сказано ниже № 1341, потому что масло это можно приготовлять изъ свѣжихъ и изъ сушоныхъ скорлупокъ.

1341) **Раковое масло.** Скорлупу отъ раковъ вымыть, вытерть, истолочь, какъ можно мельче. На 2 стак. истолченой скорлупы взять 1 стак. масла, распустить его въ кастрюлькѣ, всыпать скорлупу, жарить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока масло не сдѣлается темнокраснаго цвѣта. Тогда процѣдить и выжать сквозь салфетку, слить въ банку, остудить, поставить въ холодное мѣсто. Если же масло тотчасъ пойдетъ въ употребленіе, то на $^1/_8$ фун. масла истолочь скорлупокъ отъ 25 до 30 раковъ; когда подрумянится, то чтобы въ скорлупкахъ не осталось масла, налить на нихъ стаканъ молока, изъ котораго будетъ вариться соусъ, или бульона, если будетъ вариться супъ, какъ наприм., супъ изъ раковъ, прокипятить, процѣдить.

Еще приготовляются изъ раковъ слѣд. кушанья:

1342) **Раки со свѣжимъ горохомъ** № 521. Паштетъ изъ раковъ № 1438. Хлодникъ польскій № 201. Раковый супъ № 62. Сосиски изъ раковъ № 756.

ОТДѢЛЪ X.

Салаты къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

1343) **Свѣжая шинкованная капуста.** 1 большой кочанъ свѣжей, бѣлой или синей капусты нашинковать очень мелко, можно обдать на рѣшетѣ кипяткомъ. Когда вода стечетъ совершенно, переложить въ салатникъ, посолить, положить 2—3 ложки прованскаго масла, 1—2 ложки уксуса, кто любитъ мелкаго простого перца или сахара. Подается къ жаркому телятинѣ, къ говядинѣ, гусю, уткѣ.

1344) **Кислая шинкованная капуста**, см. II часть № 3900—3910, подается къ жаренымъ сосискамъ, къ разварной и жареной говядинѣ, къ котлетамъ мяснымъ и рыбнымъ, къ гусю, уткѣ и пр. дичи.

1345) **Салатъ-латукъ со сметаною.** 6 кочешковъ салата очистить отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ, перебрать остальные, вымыть хорошенько. Мелкіе листья подать цѣльными, которые по крупнѣе разрѣзать на нѣсколько частей, посолить; черезъ $^1/_2$ часа, передъ самымъ отпускомъ, взять 2 круто сваренные желтка, растереть ихъ до гладкости, прибавить $^1/_2$ ложечки соли, а кто любитъ и ложку сахара, положить $^1/_2$ или стаканъ самой свѣжей сметаны, 2—3 ложки уксуса, укропу, размѣшать, положить очищенные листья салата, прибавить 1—2 очищенныхъ и самыми тонкими ломтиками нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ и, по желанію, зеленаго укропа. Убрать иногда сверху круто сваренными и на 4 части разрѣзанными яйцами или цвѣтнымъ, красиво нарѣзаннымъ ланспикомъ. Подается ко всѣмъ почти жаркимъ.

1346) **Салатъ-латукъ съ горчичнымъ соусомъ.** Положить въ салатникъ ложечку готовой сарептской горчицы, растереть ее съ 2 сваренными желтками, посолить, всыпать, кто любитъ, сахару, влить 3 ложки прованскаго масла и ложку уксуса, размѣшать съ очищенными листьями салата, подавать. Подается ко всѣмъ жаркимъ.

1347) **Салатъ-латукъ,** по-французски. Очистить, перемыть салатъ, какъ сказ. выше № 1345. Смѣшать его со слѣд. соусомъ: 3 столовыхъ ложки лучшаго прованскаго масла, 1 столовая ложка уксуса, 6% крѣпости; 3 чайныя ложечки горчицы, ежедневно приготовляемой изъ смѣси бѣлой и черной горчицы или изъ смѣси англійской и французской готовой, продажной горчицы, 1 чайная ложка соли, маленькая ложечка свѣжесмолатаго перца, такая ложечка, какую обыкновенно кладутъ въ солонки. Въ этотъ салатъ французы кладутъ корочку бѣлаго хлѣба, натертаго частичкою чеснока. Соусъ этотъ заготовлять можно на нѣсколько разъ.

1348) **Салатъ-латукъ съ анчоусами.** Взять 6 кочешковъ салата-латукъ, разрѣзать каждый на 8 частей; сварить крутыя яйца, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, изрубить и то и другое отдѣльно; 6 анчоусовъ очистить отъ костей и кожицы, мелко нарѣзать, смѣшать, прибавить изрубленныхъ капарцевъ и кресссалата, соли, перцу, прованскаго масла и уксусу.

1349) **Салатъ-роменъ.** 2 кочешка салата очистить отъ верхнихъ ли-

стьевъ, не мыть; нарѣзать ломтиками два сырыхъ помидора, посолить, положить бѣлаго, анг. толченаго перцу, влить ложки 4—5 прованскаго масла, ложки 2 анг. уксуса, размѣшать. Помидоры замѣняютъ иногда кусочками швейцарскаго сыра (съ $^1/_4$ фунта). Подается ко всѣмъ жаркимъ и жареным рыбамъ.

1350 **Салатъ-цикорій,** кочешками (chicorée frisée). Очистить два большіе кочешка, отбросить верхніе листочки,—если вымыть, то осушить въ салфеткѣ. Натереть на корочку бѣлаго или чернаго хлѣба, кусочекъ чесноку, предварительно посоленаго. Эту корочку положить въ салатъ, посолить, всыпать мелкотолченаго, бѣлаго, англ. перцу, размѣшать, влить 5 ложекъ прованскаго масла и 2 ложки уксуса. Подается къ жаркому говядинѣ, баранинѣ, индѣйкѣ, къ пулярдкѣ, къ свининѣ и рыбѣ, но не къ телятинѣ. У вегетаріанцевъ и французовъ подается, какъ самостоятельное кушанье.

1351) **Салатъ-писанли.** (Dent du lion). Взять фунтъ этого салата, перебрать и хорошенько вымыть. Взять 2 сырые желтка, растереть до бѣла съ чайною ложечкою горчицы, соли, англ. бѣлаго перцу, ложекъ 5—6 прованскаго масла, потомъ прибавить ложки три англ. уксуса, размѣшать, облить салатъ, перемѣшать, подавать ко всѣмъ жаркимъ.

Французы и вегетаріанцы ѣдятъ и этотъ салатъ, какъ самостоятельное кушанье.

1352) **Салатъ-эскароль.** 2 кочешка этого салата, перебрать только и вытереть сухимъ полотенцемъ, но не мыть,—посолить, положить бѣлаго англ. перцу, 5—6 ложекъ прованскаго масла, 2—3 ложки англ. уксуса, размѣшать, облить салатъ.

Прибавляютъ ломтиками нарѣзанные два сырые помидора. Подается также ко всѣмъ жаркимъ, безъ исключенія.

1353) **Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ.** Огурцы очистить, нарѣзать самыми тонкими ломтиками, осыпать солью, черезъ часъ слить воду, положить 2—3 ложки прованскаго масла, уксусу, перцу, укропу, размѣшать, подавать.

1354) **Свѣжіе огурцы со сметаною.** Очистить, нарѣзать огурцы самыми тонкими ломтиками, посолить, слить воду, положить $^1/_2$ стакана или болѣе самой свѣжей сметаны, уксусу, зелени, перцу, размѣшать, подавать.

1355) **Салатъ изъ картофеля и крессъ-салата, см № 605.** Сварить въ соленой водѣ картофель, очистить, остудить, нарѣзать ломтями, смѣшать съ $1^1/_2$ ложками прованскаго масла, 3 ложками уксусу, $^1/_2$ ложечкой соли, $^1/_4$ ложечкой перца, зеленымъ лукомъ, размѣшать, подавать къ разварной и жареной говядинѣ, уткѣ, къ рыбамъ и проч.

1356) **Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядинѣ.** Сварить штукъ 12 картофеля, испечь 3 штуки свеклы, нарѣзать все это ломтиками, положить $^1/_4$ фунта бѣлой отварной фасоли, соли, немного перцу, 2 ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксуса, рубленой зелени, размѣшать.

1357) **Свекла съ прованскимъ соусомъ.** Самую лучшую красную свеклу испечь или сварить, до мягкости, въ холодной водѣ не закрывая крышкою, вынуть, остудить, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ салатникъ, положить соли, перцу, прованскаго масла, уксусу, рубленой зелени, размѣшать, подавать.

1358) **Свекла маринованная.** Сваренную или испеченую, красную сладкую свеклу остудить, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, пересыпая тертымъ хрѣномъ, залить на 23 или на 24 часа сырымъ уксусомъ, или вскипяченымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ, солью, гвоздикою.

1359) **Крессъ-салатъ.** Срѣзать съ корней крессъ-салатъ, налить водою, собрать дурхшлаковою ложкою, всплывшія наверхъ сѣмена, потомъ крессъ-салатъ переложить на дурхшлагъ или сито, оставить, пока вода не стечетъ совершенно. Передъ отпускомъ сложить въ салатникъ, посолить, залить прованскимъ масломъ, уксусомъ, подавая, размѣшать; можно огарнировать круто сваренными и на 4 части разрѣзанными яйцами.

1360) **Смѣшанный маринованный салатъ изъ разныхъ фруктовъ.** 3 фун. сахара вскипятить съ 3 стаканами хорошаго винаго уксуса. Въ остывшій всыпать фунтъ вишень свѣтлаго сорта. Перелить въ фаянсовую миску. Черезъ нѣсколько дней слить сокъ въ кастрюлю, положить 3 золотника корицы, 60 штукъ гвоздики и два лавровыхъ листа, вскипятить, налить на вишни.

Черезъ нѣкоторое время, когда поспѣютъ абрикосы, слить съ вишень сокъ, въ холодный опустить 1 фунтъ абрикосовъ на двое перерѣзанныхъ, вынувъ косточки. Когда закипятъ, горячіе вылить въ вишни.

Затѣмъ, когда подоспѣютъ дыни, слить съ вишень сокъ, въ холодный положить фунтъ зрѣлыхъ ренклодовъ. Когда закипятъ, горячіе вылить на вишни.

Если окажется мало соку, можно, во время варки, влить бутылку или полбутылки бѣлаго, легкаго крымскаго вина.

Послѣ ренклодовъ, взять одинъ фунтъ яблокъ лѣтняго сорта. Не снимая кожицы, разрѣзать каждое на четыре части, вырѣзывая сердцевину.—И ихъ опустить въ слитый холодный сиропъ. Едва вскипитъ, вылить на всю массу фруктовъ.—Затѣмъ можно взять грушки, которыя очистить отъ кожицы, разрѣзать на четыре части, опустить также въ холодный сокъ, поварить ихъ долѣе яблокъ и горячее влить также въ общую массу.

Подъ конецъ берутся сливы венгерки, съ которыми поступается, какъ и съ предшествующими.

1361) **Салатъ изъ маринованныхъ вишень.** 2 ф. вишень очистить отъ вѣточекъ, перемыть, всыпать въ банку.

$2^1/_4$ стак. уксуса, стаканъ сахара, 25 шт. гвоздики, 1 вершокъ корицы, 25 зер. анг. перца, 3 шт. лавр. листа вскипятить, процѣдить, остудить, налить на вишни, дать постоять по крайней мѣрѣ нѣсколько часовъ.

1362) **Салатъ изъ маринованныхъ овощей.** Взять цвѣтной капусты, моркови, рѣпы, гороха и огурчиковъ, всего 3 фунта.

Цвѣтную капусту очистить отъ лепестковъ, мочить въ водѣ часа два. Морковь же и рѣпу очистить, вымыть, нарѣзать ломтиками, придать имъ красивую форму. Горохъ вылущить. Все это опустить въ посоленый кипятокъ, взявъ на 6 стакановъ воды—2 полныя чайныя ложечки соли, прокипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, дать обсохнуть, переложить въ банку. Между тѣмъ вскипятить $2^1/_4$ стак. уксуса, $^1/_6$ стакана сахара, $^1/_3$ чайной ложечки соли, 25 шт. гвоздики, 1 вершокъ корицы, 25 зер. англ. перца, 3 шт. лавр. листа, процѣдить, остудить, налить на пикули. Дать простоять покрайнѣй мѣрѣ нѣсколько часовъ; вообще, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше.

1363) **Салатъ изъ зеленой фасоли,** см. № 509. **Салатъ изъ селлерея,** см. № 677. **Салатъ изъ бѣлой фасоли,** см. № 502.

1364) **Салатъ изъ картофеля,** см. № 641. **Салатъ изъ свеклы,** см. № 687. **Салатъ изъ испанскаго лука** № 647.

1365) **Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ** № 2023.

1366) **Компотъ изъ абрикосовъ** № 3883. (Часть II).

1367) **Компотъ изъ вишень** № 3763. (Часть II).
1368) » » **дыни** № 3790. Часть II).
1369) » » **сливъ** № 3734. (Часть II).
1370) » » **Салаты маринованные**, см. Отдѣлъ L и LI, а именно:

а) Яблоки моченыя № 3710—3714.
б) Сливы маринов. № 3735—3739.
в) Груши маринов. и моченыя № 3749—3753.
г) Вишни маринов. 3762—3766.
д) Дыни и арбузы маринов. № 3784—3785.
е) Салатъ брусничный № 3827—3820.
ж) Барбарисъ маринован. № 3870—3871.
з) Шинков. капуста кислая № 3899—3910.
и) Цвѣтная капуста маринованная № 3896.
і) Рыжики № 3921—3931.
к) Сушоные боровики № 3932—3933.
л) Бѣлые грибы или боровики маринов. № 3936—3938.
м) Грузди № 3946—3947.
н) Огурцы соленые № 3953—3973.
о) Корнишоны № 3961.
п) Пикули № 3994—3997.
р) Тыква маринов. № 3791—3793.
с) Персики маринованные № 3877.
т) Абрикосы маринованные № 3881.
у) Черная смородина маринованная № 3856.
ф) Пюре изъ черной смородины къ жаркому № 3857.
х) Красная смородина марин. № 3863—3864.
ц) Барбарисъ маринов. № 3871.
ч) Повидло или пюре изъ вишень № 3794.
ш) Брусничное варенье № 3827.
щ) Салатъ изъ брусники № 3828—3829.
ъ) Кизиль маринованный.

Часть II.

1371) **Тушоныя яблоки къ жаркому.** Изъ 6—10 яблокъ выдолбить сердцевину, снять затѣмъ кожицу, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, сложить въ кастрюльку, положить ложку масла или подлить мяснаго, гусинаго или утинаго, изъ подъ жаркаго, сока, посыпать немного сахаромъ, подлить 3—4 ложки воды, накрыть крышкою, утушить до мягкости. Подавать съ жареною: говядиною, уткою, гусемъ. Можно такъ приготовить и сушоныя яблоки.

ОТДѢЛЪ XI.

Пироги и паштеты.

А. ПИРОГИ.

Общее примѣчаніе. 1) Форма пироговъ должна быть продолговатая. На 6—8 человѣкъ величина его должна быть въ полъ листа писчей бумаги, чуть-чуть покороче.

2) Пироги пекутъ съ рыбою свѣжею или малосольною, присоединяя къ ней рисъ, саго, визигу, манну или капусту и т. д., или безъ рыбы съ однимъ рисомъ, саго, капустою, свѣжими или сушоными грибами, съ морковью, съ крутою гречневою кашею и т. п.

3) Тѣсто для пироговъ дѣлаютъ различно, какъ будетъ сказано ниже, отъ № 1372.

4) Пирогъ же самый приготовляется слѣд. образ.: Когда напр. дрожжевое тѣсто, будучи растворено, поднимется, тогда вымѣсить его и, не прибавляя муки, раскатать скалкою, подсыпая только слегка мукою. Когда будетъ раскатано, осыпать слегка мукою, сложить вчетверо, переложить на салфетку или прямо на листъ, середина котораго должна быть смазана масломъ, развернуть тѣсто, положить на тѣсто приготовленный фаршъ, загнуть всѣ четыре края, чтобы пирогъ имѣлъ правильный, продолговатый, четыреугольный видъ. какъ показано на рисункѣ въ Отдѣлѣ XXXVIII, красиво защипать по серединѣ вдоль и съ концовъ. дать подняться съ полчаса. Смазать масломъ съ желткомъ и $^1/_2$ ложкою воды, самый верхъ только, но не бока пирога, вставить въ горячую печь на полчаса, а если пирогъ большой и съ рыбою, то и на часъ времени.

5) Нѣкоторые любятъ, чтобы корочка пирога была тоненькая и сухонькая, а фарша было много; другіе же любятъ, чтобы было болѣе тѣста, въ такомъ случаѣ выдать болѣе муки.

6) Вообще фаршъ долженъ быть сочный и для того, чтобы въ слоеномъ пирогѣ не сдѣлался на нижней коркѣ закалецъ, ее покрываютъ слоемъ самыхъ тоненько съ обѣихъ сторонъ поджаренныхъ блинчиковъ.

7) Начинка должна быть совершенно холодная.

8) Защипывая пирогъ, надо тѣсто, по серединѣ, вдоль пирога заложить немного одинъ край на другой, чтобы тѣсто не прорвалось и защипывая, смазывать слегка края водою. Защипывать, такимъ образомъ, и края. Для лучшаго вида пирогъ опрокидываютъ защипанною стороною внизъ, но по настоящему онъ долженъ быть красиво защипанъ сверху, по серединѣ и съ концовъ.

9) Для пирога лучше брать мѣдный листъ, чѣмъ желѣзный, на которомъ онъ легче пригораетъ.

10) Если пирогъ изъ слоенаго тѣста, то листъ не надо смазывать масломъ. а холодный смочить слегка водою. Если же пирогъ изъ дрожжеваго тѣста, то листъ надо слегка смазать масломъ и протереть бумагою.

11) Поднявъ пирогъ съ салфеткою, опрокинуть его на листъ, выправить пирогъ, чтобы имѣлъ ровную форму.

12) Если пирогъ изъ слоенаго тѣста, подержать его на холоду и, смазавъ его сверху яйцомъ, изъ холоднаго мѣста поставить прямо въ горячую печь, если же тѣсто на дрожжахъ, то, не вынося его на холодъ, дать ему на листѣ подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ $^1/_2$ ложкою воды и масла и тотчасъ непремѣнно въ горячую печь. сдѣлавъ предварительно на концахъ и по серединѣ отверстія, чтобы выходилъ паръ и для того, чтобы верхняя корка не отпотѣла и не сдѣлалась мокрая.

13) Когда пирогъ зарумянится, уменьшить жаръ до средняго, чтобы равномѣрно пропекся и посыпать пирогъ мелко истолченными сухарями. Если печь въ концѣ будетъ жарче, то слѣдуетъ осторожно перевернуть пирогъ другимъ концомъ.

14) Безъ рыбы печется 30—40 минутъ, а съ рыбою около часа, чтобы рыба не была сырая, иначе пирогъ не будетъ годиться.

15) Въ случаѣ, если печь дурная и сверху будетъ тѣсто пригорать, то пирогъ надо прикрыть чистою, не печатанною, сухою бумагою.

16) Фаршъ въ пирогѣ долженъ кипѣть, поэтому какъ только изъ пирога пойдетъ паръ, это значитъ, что пирогъ готовъ.

17) Вынувъ изъ печи, переложить осторожно на блюдо и тотчасъ подавать.

18) Если пирогъ будетъ готовъ раньше, то его, вынувъ изъ печи, или накрыть салфеткою, но не болѣе какъ въ одинъ рядъ или, чтобы не остылъ, продержать въ печи у самаго края, при отворенныхъ дверцахъ.

19) Къ пирогамъ изъ нежирнаго дрожжеваго тѣста подается отдѣльно сливочное масло.

20) *Рыбу* надо хорошенько вычистить, вымыть, распластать, вынуть всѣ кости, посолить, обсыпать немного толченымъ, простымъ перцомъ, туго завернуть въ салфетку, на одинъ часъ. Дѣлая пирогъ, положить на тѣсто сперва фаршъ, наверхъ на двое распластанную рыбу, кладя ее въ два ряда такъ, чтобы гдѣ съ одной стороны будетъ лежать широкій конецъ, тамъ же, съ другой стороны, долженъ быть положенъ конецъ, начиная отъ хвоста.

21) Если въ пирогъ кладется свѣжій сигъ, то изъ отрѣзанной головы, хвоста и вынутыхъ костей можно приготовить полную тарелку крѣпкой ухи къ завтраку.

22) *Саго для пироговъ* приготовляется слѣдующимъ образомъ:

Саго налить свечера холодною водою, утромъ слить воду, всыпать саго въ кастрюлю, обдать сравнительно большимъ количествомъ посоленаго кипятка, тотчасъ начать кипятить, мѣшая ложкою; когда саго сдѣлается мягкимъ, но чтобы не разварилось, тогда откинуть его на дуршлакъ или рѣшето, перелить холодною водою; когда вода совершенно стечетъ, переложить въ каменную чашку, посолить, положить хорошаго масла, разрубленныя яйца, рубленную визигу, перцу, зелени, размѣшать, положить половину фарша, на раскатанное тѣсто, затѣмъ, рыбу, потомъ опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $^3/_4$—1 часъ. Въ саго хорошо класть зеленый лукъ.

23) *Рисъ* приготовляется слѣд. образомъ: перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей холодной посоленой воды, чтобы рисъ едва прикрыло, поставить варить; когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно, переложить въ каменную чашку, положить сливочнаго масла, крутыя яйца и все прочее, смотря потому, съ чѣмъ приготовляется пирогъ, на 8 стак. воды брать ложечку соли.

24) *Визига* приготовляется слѣд. образомъ: Свечера или рано утромъ намочить ее въ холодную воду. Днемъ налить большимъ количествомъ свѣжей холодной воды, положить 2 луковицы и пучокъ зелени, накрыть крышкой, поставить на сильный огонь. Когда вскипитъ, отставить на меньшій, сварить до мягкости, подливая, если понадобится, кипятку. Когда визига станетъ совсѣмъ мягкою, откинуть на сито, перелить холодною водою, дать стечь водѣ, мелко изрубить.

Тѣсто для пироговъ.

Примѣчаніе. Главныя правила относительно дрожжевого тѣста для пироговъ, слѣдующія:

1) Если тѣсто приготовляется постное, то на каждый стаканъ воды съ дрожжами идетъ крупчатой муки приблизительно фунтъ, говорю приблизительно, потому что точнаго указанія дать невозможно, такъ какъ мука бываетъ лучшаго или худшаго сорта, болѣе или менѣе сухою. Если же въ тѣсто кладется масло и яйца, то воды надо брать меньше стакана на фунтъ муки.

2) На пирогъ на 6—8 человѣкъ достаточно $1^1/_2$ ф. муки, такъ какъ изъ этой пропорціи выйдетъ 8 большихъ кусковъ или 15—18 маленькихъ пирожковъ.

3) На каждый фунтъ муки полагается по полной чайной ложкѣ соли и до 2-хъ золотн. сухихъ дрожжей, которые надо распустить въ $^1/_4$ стакана воды, подправить чайною ложечкой муки, размѣшать, дать придти слегка въ брожніе и тогда уже растворять тѣсто. Если тѣсто нужно приготовить наскоро, то дрожжи развести теплою водою и черезъ $^1/_4$ часа растворить тѣсто, если же тѣсто надо ставить утромъ рано, то дрожжи можно съ вечера развести холодною водою, подправить мукой, дать имъ постоять ночь въ комнатѣ обыкновенной температуры, чтобы не перекисли.

1372) Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное. Растворить тѣсто, какъ

обыкновенно, изъ $1^1/_4$ стакана теплаго молока или воды вмѣстѣ съ дрожжами и половины муки, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить хорошенько веселочкою, посолить, положить 2 ложки масла, 2 яйца или 2—3 желтка, муки такъ, чтобы тѣсто было густое, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ; когда поднимется во второй разъ, раскатать тѣсто скалкою, подсыпая только слегка мукою, положить фаршъ, защипать, дать подняться съ полчаса, смазать желткомъ, разбитымъ съ масломъ и водою, тотчасъ—вставить въ горячую духовую печь. Остальныя подробности см. въ примѣчаніи о пирогахъ вообще.

Выдать: $1^1/_4$ стакана молока или воды вмѣстѣ съ дрожжами. $1^1/_2$ ложечки соли, ложечку сахара. | $1^1/_2$—2 ф. муки. 2 яйца. $^1/_4$ ф. масла. 2 сухаря, 1 яйцо смазать тѣсто. 3 золотника сухихъ дрожжей.

Если на послѣднее кушанье нужны бѣлки, то въ тѣсто употребить одни желтки, а бѣлки употребить для другого кушанья, какъ напримѣръ на безе № 2186.

1373) **Тѣсто на дрожжахъ др. ман.** $1^1/_4$ стакана теплаго молока или воды, соли чайная ложечка, 2—3 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $^1/_4$ стакана воды, $1^1/_2$ стакана муки размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 3—4 желтка, хорошо предварительно выбитые, положить пѣну изъ 3—4 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая остальную муку на столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ножемъ и чтобы тѣсто къ ножу не приставало, влить въ тѣсто $^1/_3$ стакана растопленнаго масла, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки и оно не будетъ отставать отъ рукъ. Тогда дать подняться; когда поднимется дѣлать пирогъ или пирожки, дать подняться, смазать яйцомъ только верхъ, но не бока, вставить въ печь.

Выдать: 2—3 зол. сухихъ дрожжей. $1^1/_4$ стак. воды или молока. $1^1/_2$—2 фун. муки. | $^1/_3$ стак. растопленнаго масла. 4—5 яицъ, соли, чайная ложечка. Ложечку сахара.

1374) **Превосходное дрожжевое тѣсто для пирога.** Сперва взять $1^1/_2$ стакана самой холодной воды, 3 зол. сухихъ дрожжей, $^1/_3$ фун. русскаго масла, до-бѣла растертаго, 1 яйцо, ложечку соли и около 2 фун. муки, растворить и замѣсить, поставить на столъ, накрывъ салфеткою. Когда поднимется сдѣлать пирогъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

1375) **Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ съ почечнымъ телячьимъ жиромъ.** $^1/_2$ ф. почечнаго телячьяго жира сполоснуть, нарѣзать мелкими кусочками, поставить непремѣнно въ духовую печь. Каждые 10—15 минутъ сливать въ горшечекъ распустившійся жиръ, пока весь не растопится и не останутся однѣ скварки, которыя отдать прислугѣ къ какой нибудь кашѣ. Дать жиру немного остыть и его употребить къ пирогу слѣд. обр.

За 8 часовъ до отпуска, 2 золот. дрожжей смѣшать съ $1^1/_4$ стакана молока. За 5 часовъ до отпуска растворить тѣсто изъ этого молока и около $1^1/_2$ ф. муки, положить два желтка растертыхъ съ 1 чайною ложкою сахара, ложкою масла, $1^1/_2$ чайными ложечками соли и $^1/_8$ ф. почечнаго жира. Выбить хорошенько, смотрѣть, чтобы тѣсто не было слишкомъ густо, но чтобы все же можно было его раскатать. За два часа до отпуска, когда оно поднимется, раскатать, смазать почечнымъ жиромъ, сложить вдвое и затѣмъ еще разъ вдвое, слѣдовательно всего вчетверо. Опять раскатать, смазать жиромъ и сложить вчетверо и въ третій разъ раскатать, смазать жиромъ, сложить вчетверо, поставить въ холодное мѣсто. За часъ до отпуска раскатать, посыпать мукой, сложить вчетверо, переложить на листъ, развернуть тѣсто, положить фаршъ, защипать тѣсто. За полчаса

до отпуска, смазавъ пирогъ масломъ, смѣшаннымъ съ желткомъ и ложечкою воды, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1½ ст. молока, 1½—2 ф. муки. 2—3 золот. дрожжей. Всего ½ ф. почечнаго не растопленнаго еще жиру. Ложку масла, 2 яйца. Ложечку мелкаго сахара. 1½ ложечки соли.

1376) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ, масляное. 1⅓ стак. молока, 1½ чайныя ложечки соли, 3 зол. сухихъ дрожжей, 2 желтка, 1/16 фун., т. е. полъ ложки масла, 1½ фунта муки, выбить какъ можно лучше, лопаточкой, дать подняться въ теплomъ, но лучше въ холодномъ мѣстѣ. Когда поднимется, выбить еще разъ, раскатать въ холодномъ мѣстѣ, смазать все пространство тѣста перышкомъ, совсѣмъ мягкимъ, чуть не жидкимъ уже масломъ, сложить вдвое, смазать, сложить вчетверо, вынести на холодъ, минутъ на 10; затѣмъ опять раскатать, смазать масломъ и такъ до трехъ разъ, потомъ дать подняться въ холодномъ же мѣстѣ. Если тѣсто предназначается для пирога, то черезъ часъ раскатать, слегка посыпать мукою, сложить вчетверо, переложить на желѣзный листъ, серединка котораго должна быть слегка смазана масломъ и вытерта, разложить тѣсто, положить фаршъ, красиво защипать пирогъ вдоль, по серединѣ, и съ боковъ, дать еще разъ подняться въ холодномъ мѣстѣ, смазать перышкомъ масломъ съ разбитымъ желткомъ и ложечкою холодной воды, посыпать сухарями, вставить тотчасъ въ горячую печь, если безъ рыбы, на ½ часа, если съ рыбою, то почти на одинъ часъ. Масла пойдетъ всего ¼ фунта.

1377) Дрожжевое тѣсто, подходящее въ холодной водѣ. 3 зол. сухихъ дрожжей развести съ вечера теплою водою, всыпать 2 чайныя ложки муки, чтобы было всего ½ стакана, поставить на ночь, пусть поднимется. На другой день утромъ, прибавить 1 стаканъ молока, ⅛ фунта растопленнаго масла, всыпать 1½ фунта муки, положить 3 яица, ложечку сахара, всыпать 1½ чайныя ложечки соли, все это выбить, какъ можно лучше, выбивая тѣсто съ часъ времени, переложить въ салфетку, перевязать такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто вдвое подняться, опустить салфетку съ тѣстомъ въ кадку холодной воды.

Когда тѣсто всплывetъ черезъ нѣсколько часовъ на верхъ, выбить его; сдѣлать пирогъ, нафаршировать, дать на листѣ подняться, смазать яйцомъ, посыпать сухарями и въ печь на ½—1 часъ, какъ сказ. въ примѣчаніи.

Выдать: 1½—2 фунта муки. 1½ ложки масла. 3 яйца. 3 зол. сухихъ дрожжей. 1 стаканъ молока. Ложечку сахара и 1½ ложечки соли.

1378) Слоеное тѣсто для пироговъ. Приготовить тѣсто изъ ½ стакана самой холодной воды, т. е. 8 столовыхъ ложекъ и 2 стакановъ муки, изъ числа которыхъ оставить ¼ стакана, чтобы посыпать на столъ, раскатывая тѣсто въ ½ пальца толщиною.

½ фунта свѣжаго самаго холоднаго масла вымыть въ очень холодной водѣ, растереть ложкою такъ, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать нѣсколько разъ въ салфеткѣ, чтобы ни капли не осталось воды.

Положить на тѣсто плоскій кружокъ этого масла, который долженъ быть вдвое меньше отъ раскатаннаго кружка тѣста, закрыть масло краями тѣста, защипать, раскатать продолговатую лепешку на чистой, отдѣльной, небольшой гладкой доскѣ, накрыть салфеткой, поставить на холодъ на ¼ часа. Затѣмъ тѣсто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на ¼ часа въ холодное мѣсто. Поступить такимъ образомъ 6 разъ такъ, чтобы тѣсто было сложено въ 18 разъ, на что пройдетъ около 2 часовъ времени. Раскатывать и держать слое-

вое тѣсто надо непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не таяло, но чтобы и не мерзло. Когда печь будетъ готова, раскатать тѣсто, въ $^1/_2$ пальца толщиною. Сложивъ его въ четверо, переложить на салфетку, развернуть края. Такъ какъ фаршъ долженъ быть сдѣланъ такъ, чтобы не было закальца въ нижней коркѣ пирога, то надо класть на нее рядъ самыхъ тоненькихъ блинчиковъ, съ обѣихъ сторонъ поджаренныхъ и обрѣзанныхъ четвероугольникомъ. На нихъ положить фаршъ, рыбу и опять фаршъ, защипать и т. д., какъ сказано въ прим.

Выдать: 2 стак, т. е. $^2/_3$ ф. муки. $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, 1 яйцо, которымъ смазать тѣсто.

1379) Прекрасное тѣсто на сметанѣ. 2 яйца, $^1/_4$ ф. свѣжаго, столоваго масла, $^1/_2$ ф. свѣжей сметаны, $^1/_2$ ложечки соли и всего около 3 стакановъ муки, т. е. 1 фунтъ, замѣсить, раскатать два круглые пласта, величиною въ большую, глубокую сковороду, безъ ручки; одинъ пластъ нижній, немного больше верхняго пласта, положить на сковороду, слегка смазанную масломъ и вытертую. На него фаршъ. Прикрыть меньшимъ пластомъ, защипать кругомъ. Изъ этого тѣста очень хорошъ пирогъ со свѣжими грибами № 1396.

1380) Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою. Визигу сварить, какъ сказано въ примѣчаніи, мелко изрубить, положить соли, простого перцу, 2—4 крутыя рубленныя яйца, рису отваренаго въ водѣ съ 1 луковицею, петрушкою и 1 ложкою масла см. примѣчаніе; прибавить ложку жирнаго бульона, укропу, зеленой петрушки, смѣшать все вмѣстѣ; $^3/_4$ этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые, тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, немного посоленной щуки, судака, сига, лососины, осетрины, или семги, осыпать немного мелко истолченымъ англійскимъ перцомъ, накрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, дать подняться, смазать яйцомъ, поставить въ печь на 1 часъ

Выдать: *На тѣсто:* $1^1/_4$—$1^1/_3$ стак. воды или молока вмѣстѣ съ 3 зол. дрожжей. 2—3 яйца, $^1/_4$ ф. масла, соли. $1^1/_2$—2 фунта муки, сахару. 1 яйцо и 2 сухаря.

На фаршъ: Отъ $^1/_8$ до $^1/_4$ ф. визиги, 3—4 яйца. ($^1/_2$—1 стак. рису), $1^1/_2$ или 2 ф. рыбы. Укропу, зеленой петрушки. 1 петрушку, 1 луковицу, $^1/_4$ ф. масла. Простого перцу зерна 3—4, соли.

Выдать отдѣльно къ пирогу сливочнаго масла.

Такой же пирогъ можно сдѣлать:

1) Съ визигою, яйцами и рыбою ($^3/_8$ ф. визиги, 2 ф. рыбы, 2—3 яйца).
2) Съ визигою, рисомъ и яйцами ($^1/_2$ ф. риса, $^1/_4$ ф. визиги, 2—3 яйца).
3) Съ рисомъ и яйцами (1 ф. риса, $^1/_4$ ф. масла, 3—4 яйца, зелени).

1381) Пирогъ съ визигою, рыбою и манною крупою. Приготовить пирогъ вообще, какъ сказано въ примѣч., вмѣсто рису взять манной крупы, а именно: $^3/_8$ ф. свѣжаго чухонскаго масла вскипятить въ узенькой кастрюлѣ, всыпать $1^1/_4$ стакана манны, размѣшать хорошенько и вскорѣ отставить отъ плиты, смѣшать со свареною и мелко изрубленною визигою, см. прим., всыпать соли, рубленныя яйца, зелень; половину этого фарша положить на раскатанное тѣсто, потомъ рыбу, покрыть фаршемъ и т. д.

Выдать: *На фаршъ.* $^1/_8$ ф. визиги, $^1/_2$ ф. манны. 2 ф. рыбы, $^3/_8$ ф. масла. Зелень, 3—4 яйца.

1382) Пирогъ съ визигою, рыбою и саго. Приготовить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1 стак. бѣлаго саго, т. е. $^1/_8$ ф. $^1/_4$ ф. сливочнаго масла. 3—4 яйца, $1^1/_2$ ф. семги. Укропу, соли, перцу, На тѣсто выдать отдѣльно. Подать къ пирогу сливочнаго масла.

1383) Пирогъ съ семгою и саго. Сварить саго, какъ сказано въ примѣчаніи. Когда вода стечетъ, посолить, смѣшать съ 2 ложками масла, положить

толченаго перца зерна 2—3, укропу, по желанію, мелко нарѣзаннаго зеленаго луку; положить на раскатанное тѣсто рядъ саго, на него рядъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, потомъ рядъ семги, посыпать перцомъ, накрыть сагой и наконецъ тѣстомъ, смазать яйцомъ съ масломъ и водою, посыпать сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1/8 фунта визиги, 1/2 ф. саго. 2 фунта рыбы. | 2—3 ложки масла, 2—3 яйца. Зелени, простого перцу.

1384) **Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.** (Скоромный или постный).

3—4 стак. кислой капусты выжать, обдать на рѣшетѣ кипяткомъ. Когда вода стечетъ, поджарить въ 1/8 фунта масла 1 мелко-изрубленную луковицу, положить капусты, мелкаго простого и англійскаго перцу, тушить подъ крышкою до мягкости, подливая жирнаго бульона и мѣшая, чтобы не пригорѣло. Очищенную соленую рыбу: лососину, семгу, осетрину и проч. нарѣзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, положить на тѣсто рядъ капусты, потомъ рядъ рыбы, накрыть капустою и тѣстомъ, и т. д.

Выдать: 3 стакана, т. с. ф. капусты. 1/4 фунта скоромнаго Или 1/8 стакана постнаго масло. 5 з. простого перца, 1 луковицу. | 1 1/2 фунта рыбы. 2 зерна простого перца. Выдать отдѣльно на тѣсто.

1385) **Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками.** Очистить свѣжую, малокостлявую рыбу, лучше всего щуку, вынуть кости, вымыть, посолить, посыпать перцомъ, завязать часа на два туго въ полотенце, затѣмъ нарѣзать ломтиками. Поджарить въ ложкѣ масла мелко нашинкованную луковицу, положить рыбу, поджарить почти до готовности, остудить, мелко изрубить, всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, положить на раскатанное тѣсто, посыпать вымытыми и изрубленными сардельками, скропить масломъ, покрыть тѣстомъ.

Выдать: 2 ф. щуки. 15 сарделекъ. 2—3 ложки масла. | Соли, перцу, зеленой петрушки. Выдать отдѣльно на тѣсто.

1386) **Кулебяка съ рыбою.** Приготовить тѣсто слѣд.: на 1 1/2 фунта муки положить 3/8 ф. чухонскаго масла, 3 желтка, 1 чашку молока, 1 ложку хорошихъ густыхъ дрожжей, чайную ложечку соли. Растворить сначала тѣсто, какъ обыкновенно, на молокѣ съ дрожжами; когда поднимется, положить масло, яйца, соль, остальную муку и дать опять подняться. Тогда приготовить слѣд. начинку: нарѣзать 1 1/2 фун. судака, выбрать кости. Нарѣзанные куски поджарить въ кастрюлѣ, въ ложкѣ масла съ 1 изрубленной луковицей, свѣжимъ изрубленнымъ или сушонымъ укропомъ, изрубить все вмѣстѣ съ рыбой. Взять 1 1/4 стакана смоленской крупы, перетереть ее съ 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето. Вскипятить 1 1/4 стакана воды съ 1/4 фунта масла; когда закипитъ, всыпать крупу, шибко мѣшая, посолить, поставить не надолго въ печь, чтобы слегка подрумянилась и высохла, протереть сквозь частое рѣшето. Тогда перемѣшать ее, какъ можно лучше, съ рыбнымъ фаршемъ. Заранѣе приготовить 1 фунтъ осетрины, которую нарѣзать пластинками и 1/2 фун. семги. Сдѣлать длинную или круглую кулебяку, сначала положить половину фарша съ кашей, на него нарѣзанную осетрину и семгу, сверху остальную кашу съ фаршемъ, защипать и дать 1/2 часа подняться; смазать яйцомъ и посадить въ печь. Это настоящая русская кулебяка.

Выдать: *На 6 человѣкъ, на тѣсто:* 1 1/2—ф. муки, 1 ст. молока. 3/8 фунта масла, 3 желтка. 2 золотн. сухихъ дрожжей. | *На фаршъ:* 1 1/2 ф. судака, 1 луковицу, 1 ф. осетр. 1/2 ф. семги, 1 1/4 ст. смоленск. крупъ. 2 яйца, 1/4 ф. масла, укропу.

1387) **Пирогъ съ мясомъ и яйцами.** Мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла; жареную телятину, или говядину, дичь, вареную говядину изъ бульона или сырую изрубить какъ можно мельче, всыпать въ масло, прибавить масла, быстро поджарить, мѣшая. Когда мясо начнетъ румяниться, всыпать соли, перцу, дать остынуть. Тогда положить на раскатанное тѣсто рядъ фарша, рядъ мелко-изрубленныхъ крутыхъ яицъ и зелени, опять рядъ мяса, наконецъ накрыть тѣстомъ. Въ фаршъ можно прибавить разваренаго рису и для сочности $^1/_2$ стак. бульона.

Выдать: Мяса фунта 2—3, 1 луковицу. Соли, $^1/_4$ ложечки перца. $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ стак. бульона. 3—4 яйца. Укропу и зеленой петрушки. ($^1/_2$ стакана риса). Выдать отдѣльно на тѣсто.

1388) **Пирогъ изъ нѣсколькихъ слоевъ сдобнаго тѣста съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить дрожжевое тѣсто № 1373, сдѣлать изъ этого тѣста тонкія лепешки, въ величину дна той кастрюльки, въ которой будетъ печься пирогъ. Приготовить кастрюльку, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, класть лепешки одну на другую, перекладывая каждую фаршемъ № 1377 или 1387, и смазывая, каждую лепешку, масломъ. Наложить такимъ образомъ половину кастрюльки, смазать сверху масломъ и дать немного подняться въ тепломъ мѣстѣ, не болѣе $^1/_4$ часа, тотчасъ посадить въ очень горячую печь; если печь не очень горяча, то пирогъ часто бываетъ сыръ.

Выдать: *На тѣсто:* 1 ф. муки, $^1/_2$ ф. масла. *На фаршъ:* 1 ф. говядины или телятины. 1 луковицу, 2 ложки тертой булки. 1 яйцо, 2 ложки сметаны. $^1/_8$ фунта масла, 3—4 сухаря.

1389) **Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.** Взять на 6—8 человѣкъ полъ телячьяго ливера, съ сердцемъ, безъ печонки, мочить его въ холодной водѣ, часа два, чаще ее перемѣняя. Переложить въ кастрюлю, залить кипяткомъ, разъ вскипятить, слить воду, залить кипяткомъ вторично, слить и такъ до 3-хъ разъ. Потомъ перемыть въ чистой водѣ, мелко изрубить. Распустить на сковородѣ ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать ливеръ, прибавить еще ложку масла, поджарить, мѣшая до полной готовности, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Остудить, можно для сочности прибавить немного бульона, всыпать немного перцу, соли, 3—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца, укропу и зеленой петрушки, смѣшать, начинить пирогъ.

Выдать: $^1/_2$ телячьяго ливера. 1 луковицу. 3—4 яйца, перцу $^1/_2$ ложечки. Зелени, $^1/_4$ ф. масла. Выдать отдѣльно на тѣсто.

1390) **Старинный курникъ изъ курицы и риса.** Сварить бульонъ изъ курицы. Приготовить тѣсто № 1379.

Когда курица сварится, вынуть, слегка остудить, нарѣзать грудинку ломтиками, остальное мясо снять съ костей. Кости пусть доварываются въ бульонѣ. Отлить $1^1/_4$ стак. куринаго бульона, прибавить $^1/_4$ стак. густыхъ сливокъ, шампиньонной эссенціи, или немного мушк. орѣха, уварить до $^1/_2$ стакана, положить зеленой мелко изрубленной петрушки, нѣсколько капель лимоннаго сока и все куриное мясо, остудить.

1 стак. королевскаго риса перемыть въ холодной водѣ, слить, всыпать въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, опустить въ 3 стак. кипящаго куринаго бульона, съ небольшимъ пучкомъ зелени, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, посолить.

5 крутыхъ яицъ изрубить или нашинковать. Поджарить въ маслѣ и сметанѣ нѣсколько свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ или маринованныхъ.

Когда все будетъ готово, взять приготовленное тѣсто, отрѣзать четвертую часть на крышку, а три четверти тѣста раскатать кружкомъ въ 1/2 пальца толщиною, положить на мѣдный листъ. На середину положить половину рису, разровнять, оставивъ края тѣста непокрытыми. На рисъ посыпать половину яицъ, потомъ половину курицы и грибовъ, опять рисъ, яйца и курицу съ грибами. Ложкою умять фаршъ поплотнѣе, натянуть къ верху края тѣста, но осторожно, чтобы тѣсто не прорвалось. На верхъ положить крышку изъ оставшагося кусочка раскатаннаго тѣста, защипать красиво края, оставивъ по серединѣ отверстіе и украсивъ верхъ кокардою изъ тѣста. Курнику придать ровную конусообразную форму. Смазать яйцомъ, поставить въ горячую печь. Когда фаршъ закипитъ и курникъ легко сдвинется съ мѣста значитъ готовъ, что можетъ наступить черезъ три четверти часа.

Выдать: 1 курицу, стаканъ риса.
1/2 ф. свѣжихъ грибовъ, 5 яицъ.
На соусъ: 1 1/4 ст. куринаго бульона.
1/4 стак. густыхъ сливокъ.
Шампиньон. эссенціи или мушк. орѣха.
Лимоннаго сока, зеленой петрушки.
На тѣсто № 1379.

Оставшійся куриный бульонъ можно употребить на супъ.

1391) **Старинный курникъ изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ и курицы.** Приготовить также тѣсто сдобное или разсыпчатое, дать пирогу такую же круглую форму, какъ сказано выше № 1390, начинку же слѣдующую: Взять парную курицу, отварить ее въ маломъ количествѣ, посоленой въ мѣру, воды, потомъ вынувъ, разрѣзать ее на куски, вынуть кости; 1 1/4 стак. мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето; вскипятить 1 1/2 стак. воды съ 2 ложками масла, всыпать живо крупу, размѣшать тотчасъ, чтобы не было комковъ, поварить минутъ 5, поставить не надолго въ печь, чтобы слегка просохла, смѣшать съ 4—5 крупными, мелко изрубленными яйцами и зеленью, посолить. Положить на раскатанное тѣсто половину каши, на нее разрѣзанные куски курицы, покрыть остальнымъ фаршемъ, посыпать сверху укропомъ; передъ тѣмъ, какъ сажать въ печь, влить въ середину крѣпкаго куринаго бульону, накрыть крышечкою изъ тѣста, защипать, сдѣлать въ ней отверстіе, смазать яйцомъ, и тотчасъ въ печь. Подавать вмѣсто паштета или пирога.

Выдать: *На тѣсто:*
1/2 фунта масла, 1 рюмку рома.
1 ф. муки.
На фаршъ:
1 курицу, 1 1/4 стак. гречн. крупъ.
5 яицъ, 1/4 фунта масла.
Укропу, 1 яйцо смазать тѣсто.

Оставшійся бульонъ отъ курицы, подать на другой день къ завтраку.

1392) **Пирогъ со свѣжею капустою.** Снять съ кочана капусты верхніе зеленые листья, вырѣзать кочерыжку, нашинковать, посолить, чрезъ 10 минутъ выжать, можно обдать кипяткомъ, выжать, сложить въ кастрюлю, на двѣ-три ложки распущеннаго масла, поджарить, мѣшая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынетъ, положить 2—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца, зеленаго укропу, начинить пирогъ, посыпать немного простымъ перцомъ и т. д.

Выдать: Кочанъ капусты средн. велич.
1—2 луковицы, 1/4 ф. масла.
3—4 яйца, зелен. укропу, соли.
Выдать отдѣльно на тѣсто.
И къ пирогу сливочнаго масла.

Съ такою начинкою дѣлаются и постные пироги, отбросивъ все скоромное и въ такомъ случаѣ, вмѣсто скоромнаго, выдать 1/3 стакана постнаго масла.

1393) **Пирогъ съ кислою капустою и грибами.** 2 ф., т. е. 4 стакана кислой капусты выжать, обдать кипяткомъ, когда вода стечетъ, переложить

въ кастрюлю на раскаленное масло, тушить, мѣшая, до мягкости, но отнюдь не подрумянивая ее. Положить въ нее 1/8 ф. сушоныхъ, свареныхъ, мелко изрубленныхъ и поджаренныхъ съ масломъ и лукомъ грибовъ. Когда остынетъ, положить на раскатанное тѣсто, посыпать перцомъ.

1394) **Картофельный пирогъ.** 1 1/4 фунта картофеля очистить, сварить, въ посоленномъ кипяткѣ, слить до чиста воду, горячій размять деревянною толкушкою, протереть сквозь сито, всыпать 1/2 фунта муки, положить 2 вол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ 1/4 стак. молока, 2 цѣльныхъ яйца, соли, 1/3 стакана распущеннаго чухонскаго масла, размѣшать хорошенько, выбить, раздѣлить на два пласта, оставить на часъ времени. Одинъ пластъ положить на эмальированную сковородку, масломъ смазанную, на нее мясной фаршъ, см. № 1387. а затѣмъ другой пластъ картофеля, смазать яйцомъ съ масломъ, поставить въ горячую печь. Когда будетъ готово, подать на той же сковородкѣ.

Выдать: 1 1/4 ф. картофеля. 1/2 ф. муки, 2 зол. дрожжей. 1/4 стак. молока. 2 яйца, 1/3 стак. растоп. масла. | 1 1/2 ф. вареной или жареной говядины. 1 луковицу, соли, перцу. 1/8 ф. масла, вслени.

1395) **Пирогъ съ грибами и визигою.** 1/8—1/4 фунта визиги разсчипать, мочить въ холодной водѣ, хотя бы съ вечера. Днемъ налить чистою холодною водою, варить съ петрушкою и луковицею, пока не сдѣлается мягкою, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, мелко изрубить, посолить. 3/4 стакана риса сварить въ водѣ съ 1 петрушкою, 1 луковицею, 3 гвоздиками, солью и 1 ложкою масла; нѣсколько сушоныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить, смѣшать съ визигою и рисомъ, вынувъ изъ нихъ коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить туда же смѣшанную визигу съ рисомъ и грибами, размѣшать, положить соли, перцу, прибавить немного жирнаго бульона, нафаршировать пирогъ.

Выдать: 1/8—1/4 фунта визиги, 1 морк. 1/2 петр., 1/2 селлер. 1/2 порея. 5—6 зеренъ англійскаго перцу. Соли, 5—6 шт. сушон. грибовъ. | 3/4 стакана риса, 3 гвоздики. 1 петрушку, 2 луковицы. 1/4 фунта масла. 2—3 крупныя яйца. *На тѣсто.*

Въ постный пирогъ, вмѣсто чухонскаго, взять 1/3 стак. постнаго какого нибудь масла.

1396) **Превкусный пирогъ со свѣжими грибами.** Взять непремѣнно разныхъ, молодыхъ грибовъ: бѣлыхъ, красныхъ и подберезовиковъ, очистить ихъ, какъ сказ. въ примѣчаніяхъ о каждомъ сортѣ грибовъ, см. № 715.

Очищая, класть въ холодную воду, перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ. Брать одинѣ шляпки, маленькія оставлять цѣльными, покрупнѣе—разрѣзать. Если не достаточно шляпокъ, то можно прибавить и корешковъ свѣжихъ, не червивыхъ, нарѣзавъ ихъ кружочками.

Перемытые грибы откинуть на дуршлакъ, отжать, чтобы, по возможности, не оставалось въ нихъ ни капли воды. Переложить ихъ тогда въ кастрюльку съ 1/4 ф. масла и пучкомъ зеленой петрушки, поставить на огонь, накрыть крышкою, тушить до мягкости 2—2 1/2 часа.—Когда будутъ готовы, снять съ плиты, всыпать 1/2 ложечки соли, 1/4 ложечки перца, мелко изрубленные 5 бѣлыхъ стебельковъ лука съ ихъ зелеными перышками, щепотку мелко изрубленнаго укропа, 5—10 мелко изрубленныхъ, крутыхъ яицъ, 1/2 и даже 3/4 стак. самой свѣжей сметаны, такъ какъ фаршъ долженъ быть жидковатый—сочный. Остудить на льду, чтобы фаршъ былъ чуть-чуть теплый.

Пока стынутъ грибы, приготовить тѣсто на сметанѣ. № 1379.

Раскатать два пласта, одинъ вдвое больше другого. Пластъ, который побольше, положить на сковороду, безъ ручки, въ 6 вершковъ въ діаметрѣ. Наложить рядъ фарша, затѣмъ насыпать яицъ и опять рядъ фарша, загнуть кверху края тѣста, укладывая его ровными складками. Небольшое отверстіе сверху прикрыть кружкомъ тѣста. красиво защипать, обрѣзать кругомъ лишнее тѣсто, если оно окажется, обровнять, поставить на холодъ, за полчаса до отпуска смазать яйцомъ, поставить въ очень горячую печь, немного погодя сбавить жиръ, см. примѣчаніе.

Для этого пирога съ грибами можно употреблять всѣ рода тѣста, но въ особенности хорошо на сметанѣ № 1379 и полуслоеное на дрожжахъ № 1376.

Выдать: *На фаршъ:* Полную глубокую тарелку шляпокъ. 1/4 ф. масла, 1/2 ложечки соли. 1/4 ложечки перцу, 5—10 яицъ. 5 бѣлыхъ стеблей лука съ зелен. перышками. | Пучокъ зеленой петрушки. 1/2—3/4 стак. сметаны. Щепотку мелко изрубленнаго укропа.

На тѣсто.

1397) **Пирогъ съ морковью.** Приготовить тѣсто слоеное, сдобное или на дрожжахъ, начинить слѣд. обр.: 12 шт. моркови, средней величины, хорошенько вымыть, сварить въ посоленой водѣ, очистить, мелко изрубить, смѣшать съ 2 ложками масла, можно слегка поджарить, остудить, положить крутыя яйца, соли по вкусу.

Выдать: 2—3 ф. моркови, 1/4 ф. масла. | 3—4 *яица. соли. На тѣсто.*

1398) **Пшенный пирогъ.** Взять 4 чашки самой хорошей пшенной крупы, сварить кашу на молокѣ, протереть ее сквозь частое сито, положить въ горшокъ, туда же двѣ ложки хорошихъ дрожжей и полторы чашки масла, поставить подняться. Тогда положить 6 желтковъ, 6 взбитыхъ бѣлковъ, соли, прибавить немного крупичатой муки, дать опять подняться и когда въ другой разъ поднимется, то сдѣлать круглый пирогъ, по величинѣ сковороды съ какимъ угодно фаршемъ, но лучше съ мяснымъ.

Выдать: 4 чашки пшенной крупы. 2 бутылки молока. 1/2 ф. муки. 6 яицъ, 1 1/2 чаш. растопл. масла. | 2 *ложк. жидк. или 3 зол сух. дрож. съ 1/4 стак. воды. На фаршъ.*

1399) **Пирогъ съ кашею изъ смоленской или мелкой гречневой крупы съ грибами.** 6 сушоныхъ грибовъ вымыть, обдать кипяткомъ, сварить въ свѣжей водѣ съ солью до мягкости, прибавивъ кореньевъ и пряностей; вынуть грибы, мелко изрубить, бульонъ же процѣдить, взять его 2 1/2 стакана, положить въ него 1/4 фун. чухонскаго масла, вскипятить, всыпать круто 2 стакана крупъ, (которыя въ скоромный день можно перетереть сперва 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь рѣшето), шибко мѣшая на плитѣ нѣсколько минутъ, потомъ разбить совершенно комки, положить изрубленные грибы, прибавить въ скоромный день 2—3 крутыя, мелко изрубленныя яйца, посолить, поставить въ духовую печь на 1/2 часа. Потомъ начинить этою кашею пирогъ или пирожки; на послѣдніе достаточно половины назначенной пропорціи каши.

Выдать: 6 грибовъ, 1 луковицу. 1 морковь, 1/2 петрушки. 1/2 селлерея. 10—12 зер. англійскаго перцу. | 2 *стак. смоленскихъ или гречн. крупъ. 1/2 стак. пост. или 1/4 ф. чухон. масла (2—3 яйца).*

На тѣсто.

1400) **Пирогъ съ крутою гречневою кашею.** Сварить наканунѣ крутую гречневую кашу изъ 1 фунта крупъ, т. е. изъ 2 1/8 стак., положить 1/4 фун. чухонскаго масла и 3—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца. Недурно прибавить

нѣсколько десятковъ очищенной салакушки, (рыбы) или 3—4 свареные, мелко изрубленные гриба и зеленаго луку.

Выдать: 1 фун., т. е. 2 1/8 стак. крупъ.
1/3 стак. постнаго или 1/4 фунта. чухонскаго масла и 3—4 яйца.
4 суш. грибка и зеленой петрушки.
(2 десятка салакушки).
На тѣсто.

На пирожки достаточно половины назначенной начинки.

Б) ПАШТЕТЫ.

Примѣчаніе. Паштеты подаются горячими и холодными. Горячіе подаются закрытыми, а холодные—открытыми.

Тѣсто для паштетовъ приготовляется различно: и слоеное, и заварное, и разсыпчатое, какъ указано будетъ ниже. къ постнымъ паштетамъ употребляется постное дрожжевое тѣсто. а для открытаго холоднаго паштета дѣлается тѣсто и изъ ржаной муки, пополамъ съ пшеничной. см. № 1408.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9—12 увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза.
Отъ 13—18 » » въ 2 раза.
Отъ 19—24 » » въ 3 раза.

1401) **Форма для открытыхъ холодныхъ паштетовъ изъ пшеничнаго и ржанаго тѣста.** Форму для открытаго паштета дѣлаютъ изъ слоенаго, сдобнаго, разсыпчатаго тѣста или изъ ржанаго тѣста пополамъ съ пшеничною мукою, см. отъ № 1408 до № 1417. Толстую мѣдную, раздвижную, круглую или продолговатую форму, въ видѣ цвѣточнаго горшка или просто въ видѣ формы, употребляемой для тортовъ, вымазать внутри масломъ, поставить на листъ, также намазанный масломъ, поставить на ледъ. Между тѣмъ раскатать тѣсто,не слишкомъ тонко, толщиною въ 2 тупыхъ стороны ножа, и также поставить на ледъ. Когда оно окрѣпнетъ, опустить тѣсто въ намазанную масломъ паштетную форму, опустить его свободно, не натягивая его, чтобы не прорвалось, разобрать края ровно по всей окружности формы, укладывать тѣсто, прижимая къ стѣнкамъ и во всѣ впадины, если форма узорчатая. Стараться, чтобы нигдѣ не было толстыхъ морщинъ и складокъ. Тогда обрѣзать тѣсто ровно съ краями формы, положить на дно кружокъ изъ бумаги, насыпать сухого гороха или бобовъ до самаго верха, накрыть сверху кружкомъ бумаги, пропитанной масломъ, поставить въ горячую печь и, когда въ половину будетъ готово, живо снять бумагу, высыпать зерна, вынуть нижній кружокъ бумаги, смазать всю внутреннюю сторону тѣста яйцомъ и пока еще тепло, поставить снова въ печку. Какъ скоро тѣсто подрумянится, какъ слѣдуетъ, и обсохнетъ въ серединѣ, вынуть изъ печи, выдернуть изъ формы прутики, снять осторожно форму, а самое испеченое тѣсто наполнить чѣмъ слѣдуетъ, уже изжареннымъ, залить стакономъ и болѣе ланспика, приготовленнаго изъ застывшаго говяжьяго и телячьяго сока, стекающаго при жаренія мясного жаркаго. Если этого сока окажется недостаточнымъ, то, снявъ съ него жиръ, развести бульономъ, прибавивъ бѣлаго желатина, вдвое менѣе, чѣмъ берется на желе, т. е. на стаканъ не 3 листочка, а только одинъ или полтора.

Сверхъ ланспика кладется обыкновенно фаршъ изъ печенки, съ выдѣланною изъ нея чешуйкой, на манеръ того, какъ, украшаютъ сверху сливочное масло. Дать застыть на холоду. Такой паштетъ подается холоднымъ.

Къ холоднымъ паштетамъ подаются и холодныя подливки см. отъ № 473 до № 481.

1402) **Форма для закрытыхъ горячихъ паштетовъ изъ пшеничнаго тѣста.** Если паштетъ долженъ подаваться горячимъ, то онъ дѣлается закрытымъ. Приготовить одно изъ нижепоименованныхъ тѣстъ, кромѣ ржанаго. Отдѣлить 1/5 часть тѣста на крышку съ украшеніями. Остальное раскатать, но не

слишкомъ тонко, такъ въ двѣ тупыя стороны столоваго ножа. Между тѣмъ взять непремѣнно мѣдную, раздвижную, паштетную форму, вымазать ее внутри масломъ, поставить на листъ также намазанный масломъ, поставить на холодъ. Когда и тѣсто и масло въ формѣ окрѣпнутъ, опустить тѣсто въ форму свободно, не натягивая его, чтобы не лопнуло, прижимая его къ стѣнкамъ, и наполняя имъ выпуклыя мѣста узорчатой формы.

Тогда наполнить эту форму рядами фаршемъ и дичью, или чѣмъ другимъ, прикрыть раскатаннымъ кружкомъ тѣста, смазать края яйцомъ, красиво слѣпить ихъ, убрать верхъ красивыми листиками или другими узорами изъ тѣста, въ серединѣ сдѣлать маленькое отверстіе, вставить цвѣтокъ или кокарду изъ тѣста, и непремѣнно сдѣлать тутъ же ножомъ небольшое отверстіе для того, чтобы все время паръ выходилъ свободно, иначе и стѣнки и крышка тѣста отмокнутъ. Поставить на холодъ. За $1^1/_2$ часа до отпуска смазать яйцомъ съ масломъ, вставить въ горячую печь на $^3/_4$ часа или часъ. Затѣмъ вынуть изъ печи, остудить слегка, выдернуть изъ формы прутики, осторожно снять форму съ паштета, сдвинуть его на блюдо. Подрѣзать края крышки, снять ее, фаршъ полить крѣпкимъ горячимъ соусомъ. Накрыть паштетъ снятою крышкою изъ тѣста. Подать отдѣльно соусъ.

1403) **Паштетъ на блюдѣ, прикрытый только тѣстомъ.** Чтобы такой паштетъ былъ покрасивѣе, тѣсто можно раскатать кружкомъ, величиною въ паштетное блюдо, которое надо опрокинуть на тѣсто, положенное на бумагу, и обрѣзать его кругомъ острымъ ножомъ, затѣмъ разрѣзать все тѣсто ровными полосами въ 3 или 4 пальца шириною, снизу, и съуживающимися къ серединѣ. Самую же середину тѣста оставить цѣльною и изъ этой середины вырѣзать отверстіе рюмкою. Когда блюдо будетъ наполнено фаршемъ, осторожно спустить съ бумаги надрѣзанное тѣсто, середина котораго должна лечь, разумѣется, на самую середину. Затѣмъ разложить полоски тѣста такъ, чтобы одна полоска чуть-чуть находила на другую.

Этихъ полосокъ не достанетъ, поэтому надо приготовить 4 отдѣльныя, точно такія же полосы, внизу шире, кверху уже и на два вершка длиннѣе остальныхъ, чтобы прибавить ихъ въ четырехъ противуположныхъ мѣстахъ, пропустивъ подъ кружокъ тѣста лишніе два вершка полосокъ, изъ которыхъ сдѣлать кокарду изъ 4-хъ петель, смазать все яйцомъ съ масломъ и водою, поставить изъ холода прямо въ горячую печь.

Чтобы паштетъ былъ красивѣе, то каждую полоску тѣста можно съ одной стороны вырѣзать ровными фестонами и эти фестоны класть на верхъ другой полосы тѣста.

1404) **Простая форма паштетовъ на блюдѣ.** Приготовить слоеное, сдобное или разсыпчатое тѣсто, раскатать его тонко, какъ двѣ тупыя стороны ножа. Опрокинуть на раскатанное тѣсто никелированное, серебряное или эмалированное блюдо, обрѣзать края острымъ ножомъ, снять блюдо, посыпать тѣсто слегка мукою, сложить вдвое, опять посыпать мукою, сложить еще разъ, т. е. уже вчетверо, красиво вырѣзать края ножомъ или выемкою, накрыть паштетъ, т. е. весь фаршъ, уложенный на блюдо горкою.

Остальное тѣсто разрѣзать ровными полосками, въ $1^1/_2$ пальца, шириною. Края блюда смазать яйцомъ и, накрывъ вышепоименованнымъ тѣстомъ, прижать его къ краямъ блюда, сверху украсить полосками тѣста, а на самой серединѣ связать изъ тѣста кокарду, намазать все это осторожно яйцомъ, разбитымъ съ масломъ и водою, вставить въ горячую печь. Подавая, подрѣзать середину тѣста. Влить горячій соусъ, подавать. Остальной соусъ подать отдѣльно.

Фаршъ для паштетовъ.

1405) **Рыбный фаршъ для паштетовъ.** 1½ фунта щуки, судака, окуней или крупныхъ ершей—очистить, выпотрошить, вымыть, разрѣзать, вынуть кости, мелко изрубить, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, положить изрубленную рыбу, слегка поджарить, посолить, всыпать 3—5 зер. мелко истолченаго перца, положить мякоть пол-французской 5 коп. булки, въ водѣ, бульонѣ или въ молокѣ намоченной и выжатой, еще ложку свѣжаго, вымытаго масла и ½ стак. бульона или съ ½ стак. густыхъ сливокъ, немного мушкатнаго орѣха и мелко изрубленной зелени, смѣшать, мелко изрубить, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Яицъ въ рыбный фаршъ изъ вышеупомянутыхъ рыбъ не кладется. Если же фаршъ приготовляется изъ сига и др. крупныхъ, неклейкихъ рыбъ, то надо связать его 3—4 яйцами.

1406) **Фаршъ изъ печонки съ телятиной.** ½ телячьей печонки вымыть, поджарить до готовности съ ½ фунтомъ свѣжаго несоленаго шпика, 1 морковью, 1 петрушкою, 1 пореемъ, 1 селлереемъ, 1 луковицею, 1 шт. лавр. листа и 5 зер. англ. перца. Когда печонка будетъ готова, остудить ее, натереть на теркѣ, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ жарившимся шпикомъ и кореньями, положить ½ фунта сырой, мелко изрубленной телятины, мякишъ ½ франц. 5-ти коп. булки, въ водѣ намоченной и выжатой, ложки 3 бульона, 4—5 яицъ, посолить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито.

1407) **Фаршъ изъ одной печонки со свинымъ шпикомъ.** Этотъ фаршъ употребляется почти во всѣ мясные паштеты, приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ. Взять ½ ф. телячьей печонки, снять съ нея пленочку, мочить въ холодной водѣ, нѣсколько разъ перемѣняя воду, затѣмъ нарѣзать ее маленькими кусочками.

½ луковицы нашинковать, завернувъ въ тряпочку, промыть ее подъ краномъ, сложить въ сотейникъ, положить туда же ½ ф. нарѣзаннаго самаго свѣжаго шпика, поставить на хорошій огонь, какъ можно чаще мѣшая. Когда шпикъ начнетъ распускаться, положить туда же нарѣзанную телячью печонку, поставить сотейникъ на средній огонь, на которомъ и держать мѣшая, пока печенка непокроется блестящей пленочкой. Тогда выбрать печенку въ другую посуду, остудить отдѣльно и то и другое.

Когда печонка остынетъ, пропустить ее сквозь котлетную машинку, потомъ истолочь ее еще въ ступкѣ, прибавляя понемногу застывшій шпикъ. Протереть все сквозь рѣдкое сито, выбить до-бѣла, непремѣнно на холоду, прибавляя по одному цѣльныхъ 4—5 яицъ и съ ¼ стак. мадеры,—поставить на холодъ до употребленія.

Тѣсто для паштетовъ.

1408) **Ржаное тѣсто пополамъ съ пшеничною мукою для открытыхъ, холодныхъ паштетовъ.** 1½ стакана ржаной просѣянной муки, 1½ стакана пшеничной смѣшать, влить ½ стак. кипятку и ¼ стак. горячаго, растопленнаго почечнаго жира, ложечку соли, размѣшать, оставить на нѣсколько минутъ. Вбить 2 яйца, замѣсить крутое, тѣсто какъ на лапшу. Намазать раздвижную форму масломъ, и т. д., какъ сказ. въ № 1401.

Выдать: 1½ стак. ржаной муки.
1½ стак. пшеничной.
Или одной пшеничной 1⅛ ф.
¼ стак. растопл. жира.
2 яйца.

1409) **Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.** 1½ стакана молока, 1½ чайной ложечки соли, ложечку сахару, 2 золотника сухихъ дрожжей, 2 желтка, пол-

ложки масла, около 2 ф. муки, выбить какъ можно лучше лопаточкой, дать подняться въ тепломъ, но лучше въ холодномъ мѣстѣ. Когда поднимется, выбить еще разъ, раскатать въ холодномъ мѣстѣ смазать перышкомъ растопленнымъ, но уже почти застывающимъ или наоборотъ невполнѣ растопившемся масломъ, сложить вдвое, смазать, сложить вчетверо. Поставить на холодъ, черезъ $^1/_2$ часа опять раскатать тѣсто, смазать его масломъ, сложить вдвое, смазать масломъ, сложить вчетверо. Дать подняться въ холодномъ мѣстѣ. Черезъ часъ раскатать, приготовить паштетную форму, какую угодно, см. отъ № 1401 до № 1404. Если понадобится только накрыть блюдо, то изъ оставшагося тѣста можно испечь ватрушки къ кофе.

1410) **Слоеное тѣсто.** См. № 1378.

1411) **Сдобное прѣсное тѣсто.** Взять 1 фунтъ муки, $^1/_2$ фун. вымытаго и выжатаго холоднаго масла, съ $^1/_2$ стакана воды, соли, 1 яйцо, замѣсить крутое тѣсто. Въ холодномъ мѣстѣ раскатать тонко, покрыть имъ паштетъ смазать яйцомъ съ водою и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь. Изъ такого тѣста дѣлаютъ также пироги и пирожки.

Выдать: 1 фун., т. е. 3 стак. муки, $^1/_2$ ф. масла. | $^1/_2$ стак. воды, ложечку соли, 1 яйцо. 1 яйцо—смазать пирожки.

1412) **Заварное тѣсто безъ дрожжей.** $1^1/_4$ стакана воды, $^1/_2$ стакана масла вскипятить, всыпать тотчасъ $1^1/_2$ стакана муки, размѣшать до гладкости, въ горячее вбить 4 яйца, но лучше 4 желтка, посолить; прибавить муки, сдѣлать тотчасъ пирожковъ 18—20, подсыпая слегка муки (1 ложку не болѣе), или покрыть имъ паштетъ, вставить въ печь Этого тѣста смазывать яйцомъ не слѣдуетъ.

Выдать: $^3/_8$ фунта масла, 3 стакана муки. | 4 яйца, соли.

1413) **Рубленое тѣсто.** Взять $^1/_2$ фун. чухонскаго холоднаго масла, 1 ф. муки, изрубить мелко сѣчкою на подобіе манной крупы, потомъ положить 1 яйцо и стаканъ воды, размѣшать хорошенько, вынести на холодъ, на ледъ, раскатать тѣсто, покрыть паштетъ, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь.

1414) **Разсыпчатое прекрасное тѣсто.** 3 стакана муки, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, не менѣе $^1/_2$ стакана воды, въ томъ числѣ ложка рома, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать довольно тонко, сдѣлать пирогъ или пирожки, или паштетное тѣсто, смазать яйцомъ и въ печь.

1415) **Разсыпчатое тѣсто др. манеромъ.** 6 желтковъ, $^1/_3$ фунта масла, 3 стакана муки, 2 ложки рома.

1416) **Разсыпчатое—третьимъ манер.** 1 ф., т. е. 3 стакана муки, 2 яйца, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_3$ или $^1/_4$ ф. масла, соли, 1 яйцо—смазать тѣсто.

1417) **Разсыпчатое тѣсто, четвертымъ манер.** $^1/_4$ ф. масла растереть до-бѣла, всыпать ложечку соли ровно съ краями, такую же ложечку сахара, стаканъ муки ровно съ краями, вбивая 2 желтка и подливая почти $^1/_2$ стак. молока.

1418) **Горячій паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки.** Взять 2—3 цыпленка или молодую индѣйку, зарѣзанную днемъ раньше, очистить, какъ слѣдуетъ, разрѣзать на порціи, положить въ кастрюлю, прибавить туда же съ $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ ф. шпика, нарѣзаннаго тоненькими ломтиками: $^1/_2$ ломтиками нарѣзаннаго лимона безъ зеренъ, мушкатнаго орѣху, соли, 1 штуку лаврового листа, 1 луковицу, нашпикованную 3—4 гвоздиками, пучокъ зеленой петрушки, укропу, прикрыть крышкою, тушить до-красна съ $^1/_2$ часа, смотрѣть,

чтобы не пригорѣло; влить стакана 2 воды или бульона, вскипятить, вынуть цыплятъ, а соусъ процѣдить.

50 раковъ отварить, очистить; изъ скорлупъ сдѣлать раковое масло № 1024. Вынутое изъ ножекъ мясо и 25 шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ $1^1/_2$ ложками этого раковаго масла, положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ, мушкатнаго орѣху, укропу, зеленой петрушки, 2—3 яйца, размѣшать хорошенько, истолочь въ ступкѣ.

Приготовить слоенаго тѣста, сдобнаго или разсыпчатаго, раскатать его тонко, какъ двѣ тупыя стороны ножа. Поступать, какъ сказано въ № 1403.

Дно же блюда намазать масломъ, положить цыплятъ, перекладывая ихъ фаршемъ и оставшимися 25 шейками, уложить все это въ видѣ горки, т. е. на серединѣ выше, къ краямъ ниже; влить нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ тушились цыплята.

Края блюда намазать яйцомъ, накрыть тѣстомъ, прижать его къ краямъ блюда, сверху украсить полосками тѣста, а на самой серединѣ связать изъ тѣста кокарду, намазать все это осторожно яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Въ оставшійся бульонъ положить кусокъ сухого бульона, $^1/_2$ ложки муки, поджаренную слегка въ $^1/_2$ ложкѣ масла, разъ вскипятить, процѣдить, положить отваренныхъ аморетокъ, подать въ соусникѣ.

Выдать: 2--3 цыплен. или молод. индѣйку. вѣсомъ около 3 фунтовъ. $^1/_4$ фун. масла, $^1/_2$ фун. шпика. $^1/_2$ лимона, мушкатн. орѣх., соли. 1 штуку лаврового листа. 1 луковицу, 2—3 шт. гвоздики. Пучокъ зелен. петрушки, укропу. 50 раковъ, 2 лота сухого бульона. 2 ложки раковаго масла. 1 французскую булку. $^1/_2$ стак. молока, 2 яйца. 1 ложку муки, аморетокъ.

Выдать отдѣльно на тѣсто.

1419) **Паштетъ изъ каплуна или кормленой индѣйки.** Выпотрошить, очистить 1 большаго каплуна или $^1/_2$ крупной жирной индѣйки, посолить, разрѣзать на небольшія порціи, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, лимонною цедрою, зеленою петрушкою, 1 луковицею, 2 ложками масла, поджарить со всѣхъ сторонъ, влить 1 стаканъ воды, $^1/_2$ стакана вина, ложки 2 уксуса и тушить подъ крышкою до мягкости.

Потомъ каплуна или индѣйку вынуть, а соусъ процѣдить. Фаршъ приготовить слѣдующій: $1^1/_2$ фунта телятины отъ передней жирной лопатки очистить отъ жилъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджаренною въ ложкѣ масла $^1/_2$ рубленною луковицею, положить туда же $^1/_4$ фун. ножомъ наскобленнаго шпика, $^1/_2$ тертой черствой булки, 4—5 изрубленныхъ сарделекъ; истолочь все это въ ступкѣ, потомъ положить ложки 2—3 мелко нашинкованныхъ трюфелей или одну ложку капарцовъ, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 3—5 желтковъ, размѣшать.

Приготовить паштетную форму, уложить рядами фаршъ и каплуна или индѣйку, накрыть крышкою изъ того же тѣста, слѣпить края бѣлкомъ и печь цѣлый часъ. Потомъ переложить на блюдо, подрѣзать осторожно сверху крышечку, влить соусъ, въ которомъ варился каплунъ, прибавить въ него 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ сарделекъ или трюфелей, вскипяченныхъ въ мадерѣ, вскипятить, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 каплун. или $^1/_2$ жирн. индѣйки. Лаврового листу, перцу. Лимонной цедр., зел. петрушки. 1 луковицу, $^1/_4$ фунта масла. $^1/_2$ стакана вина, уксусу.

На фаршъ.

2—3 ложки нашинкован. трюфелей. Или 1 ложку капарцовъ. Англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху. $1^1/_2$ фунта телятины, $^1/_2$ луковицы. 1 ложку масла, $^1/_4$ ф. копченаго шпика. $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба. 4—5 сарделекъ, 3—5 желтковъ. На тѣсто выдать отдѣльно.

Подать отдѣльно соусъ № 471, или № 440.

1420) **Горячій паштетъ изъ курицы, каплуна или индѣйки.** Выпотрошить, очистить 2 небольшихъ курицы, или откормленнаго каплуна, или небольшую индѣйку, изжарить ихъ почти до готовности въ 2 ложкахъ масла. Остудить, срѣзать филеи тонкими ломтиками, разрѣзать эти ломтики на равные квадратики. Всѣ обрѣзки и срѣзанную остальную мякоть съ ножекъ и крылышекъ мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить мякоть 5 коп. франц. булки, размоченной въ стаканѣ молока или густыхъ сливокъ, 1/8 ф. масла кускомъ, 2 яйца, соли, мушк. орѣху, протолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито.

Приготовить тѣсто, выложить имъ паштетную форму, какъ сказ. въ № 1402, и положить рядъ фарша, рядъ филеевъ, кто хочетъ рядъ мелко нашинкованныхъ трюфелей, въ мадерѣ вскипяченныхъ, рядъ фарша, рядъ филеевъ и такъ до конца. Накрыть тѣстомъ, не забывая дѣлать сверху небольшой разрѣзъ, ставить въ горячую печь, на 3/4 часа.

Между тѣмъ всѣ изжаренныя кости разрубить, положить въ кастрюльку, влить сокъ изъ-подъ жареной курицы, влить стакана 1 1/2 бульона, которымъ сполоснуть посуду, въ которой жарилось жаркое, прокипятить хорошенько, можно влить бѣлаго столоваго вина, въ которомъ вскипѣли трюфели, распустить кусочекъ сухого бульона, немного лимоннаго сока, процѣдить. Когда паштетъ будетъ готовъ, прорѣзать сверху отверстіе, влить въ паштетъ стаканъ или 1 1/2 этого горячаго соуса, тотчасъ подавать.

Выдать: 3 фунтовую домашнюю птицу.
1/4 ф. масла.
На фаршъ:
5-ти коп. франц. булку.
1/4 ф. масла кускомъ, 2 яйца.
1 стаканъ молока, ложку масла.
3/4 стак. густыхъ сливокъ.
Мушк. орѣху, соли.
2—3 ложки нашинк. трюфелей
На соусъ.
1/4 стак. бѣлаго стол. вина, 1/4 лимона.
(Кусокъ сухого бульона).
На тѣсто.

1421) **Горячій паштетъ изъ телятины, съ фаршемъ изъ печонки.** Приготовить тѣсто № 1414 или № 1416, а также и фаршъ изъ печонки № 1407.

Съ 1 1/2 ф. телячьей сырой печонки снять пленочку, мочить въ холодной водѣ, нѣсколько разъ ее перемѣняя, затѣмъ посыпать солью и перцомъ, обжарить въ маслѣ до полной готовности, остудить.

1 1/2 ф. телятины отъ почечной части изжарить также и остудить, нарѣзать ровными небольшими пластинками или даже вырѣзать острою круглою выемкою, величиною отъ двугривеннаго до рубля серебромъ.

Въ испеченную паштетную форму положить рядъ печоночнаго фарша, затѣмъ рядъ кусочковъ печонки и телятины; затѣмъ опять фаршъ и опять печонку и телятину и такъ до верха. Послѣдній рядъ долженъ быть изъ фарша. Тогда накрыть паштетъ кружкомъ раскатаннаго тѣста, края смазать яйцомъ, красиво слѣпить, сдѣлать различныя сверху украшенія изъ тѣста, вырѣзать ножомъ небольшое отверстіе, чтобы выходилъ паръ, смазать тѣсто сверху яйцомъ съ масломъ, прикрыть, масломъ пропитанною, бумагою, привязать ее къ формѣ, поставить въ горячую печь, гдѣ паштетъ долженъ простоять около часа. Вынувъ изъ печи, подрѣзать кругомъ крышечку, влить стаканъ соуса, приготовленнаго изъ мясного сока, стекшаго при жареніи говядины и телятины, т. е. тотъ сокъ, который застываетъ и съ котораго надо снять жиръ послѣ того, какъ простоитъ нѣсколько минутъ на холоду или въ самой холодной водѣ. Накрыть паштетъ крышкой и, переставивъ на блюдо, подать.

Отдѣльно подать въ соусникѣ ту же подливку.

1422) **Паштетъ простой изъ телятины.** 1 1/2 фун. оставшагося жаркого телятины нарѣзать острымъ ножомъ, небольшими ломтиками, 1/2 телячьей печенки поджарить съ ломтиками шпика, положивъ въ кастрюлю 1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 луковицу, 1—2 шт. лавр. листа и 5 зеренъ англ. перцу. Когда будетъ готово, половину печонки нарѣзать тоненькими ломтиками, другую же половину остудить, натереть на теркѣ, положить 1/2 франц. булки, намоченной въ молокѣ, истолочь все вмѣстѣ съ кореньями и шпикомъ, въ которомъ жарилась печонка, протереть сквозь сито, положить 1/2 стак. перебраной и кипяткомъ обваренной коринки, отъ 1 до 3 яицъ, посолить. Уложить все рядами, въ паштетную форму, накрыть крышечкою, испечь, какъ сказ. въ № 1404.

Выдать: 1 1/2 фунта телятины.
1/2 телячьей печонки.
1 морковь, 1 петрушку.
1 селлерей, 1 луковицу.
1—2 шт. лавров. листу.
5 зол. англійск. перцу.
1/2 франц. булки. 1/2 стак. молока.
1—3 яйца, 2 ложки масла.
1/2 стак. коринки.
На тѣсто.

1423) **Горячій паштетъ изъ дичи: куропатокъ, рябчиковъ, глухаря, свистелей и пр.** Приготовляется совершенно такъ, какъ и холодный № 1430, съ тою только разницею, что дичь не дожаривается вполнѣ. Фаршъ укладывается въ сырое тѣсто, которымъ обкладывается внутри форма. Кладется рядъ фарша, затѣмъ рядъ дичи, потомъ мелко нарѣзанные трюфели, вскипяченные въ мадерѣ, опять рядъ фарша и такъ до конца. Прикрыть крышечкою изъ тѣста, смазать яйцомъ, прикрыть ее бумагою, пропитанною масломъ, привязать ее, поставить въ горячую печь. Когда будетъ готово, вынуть, подрѣзать, влить стаканъ или 1 1/2 соуса, приготовленнаго изъ соуса, оставшагося изъ-подъ жареной дичи, съ прибавленіемъ бульона и лимоннаго сока.

Выдать: 4—5 рябчик. или 3 куропатки.
Или 3 голубя или 1 глухарь.
Или 12—16 свист., 1/4 ф. шпика.
1/2 ф. масла куск., 2 лож. мадеры.
2 ложки сыра пармезана.
Соль, перецъ, 1 яйцо.
3—4 трюфеля, 1/4 лимона.
На тѣсто.

Подать отдѣльно соусъ французскій съ трюфелями № 471.
Или крѣпкій соусъ № 470.
Или красный съ трюфелями № 407.
Или красный съ виномъ № 408.

1424) **Горячій паштетъ изъ зайца.** Очистить зайца, какъ слѣдуетъ, нашпиковать его 1/4 ф. шпика, изжарить съ 2 ложками масла, почти до готовности, какъ сказ. въ № 990. Остудить, нарѣзать ломтиками, а для болѣе изысканнаго стола, изъ этихъ ломтиковъ повырѣзать ровной величины кружечки, величиною въ серебряный пятидесятикопеечникъ. Изъ обрѣзковъ этихъ и изъ всей оставшейся мякоти приготовить слѣдующій фаршъ: Мелко изрубить ихъ, истолочь въ ступкѣ, протереть, положить испеченую изъ 5 яицъ яичницу, 1/8 ф. сыра, 1/4 ф. масла, немного мушк. орѣха, размѣшать хорошенько. Взять паштетную форму, смазать ее масломъ, выложить ее внутри приготовленнымъ тѣстомъ, положить рядъ фарша, рядъ кружечковъ зайца, кто хочетъ рядъ трюфелей, мелко нашинкованныхъ и вскипяченныхъ въ мадерѣ, опять рядъ фарша и такъ до конца. Прикрыть фаршемъ и затѣмъ кружкомъ тѣста, смазать края яйцомъ, слѣпить ихъ, смазать и верхъ яйцомъ, прикрыть бумагою, вставить въ печь на 3/4 часа. Вынувъ, подрѣзать сверху крышечку, влить стаканъ соуса, приготовленнаго изъ сваренныхъ жареныхъ костей зайца, изъ стекшаго при жареньи его сока, прокипяченныхъ съ бульономъ, въ которомъ, распустить кусочекъ сухаго бульона изъ дичи, влить ложки 2—4 мадеры и лимоннаго сока.

Выдать: 1 зайца, 1/4 ф. шпика.
2 ложки масла.
На фаршъ:
5 яицъ, 1/8 ф. сыра.
1/8 ф. масла, муск. орѣха.
4—6 шт. трюфелей.

На соусъ:
Кости жареныя.
Сухого бульона изъ дичи.
Сокъ изъ-подъ жаренаго зайца.
1/2 лимона.
2—4 ложки мадеры.
На тѣсто.

Подать отдѣльно: Соусъ французскій съ трюфелями № 471, или крѣпкій соусъ № 470, или красный съ трюфелями № 407, или красный съ виномъ № 408.

1425) **Паштетъ изъ домашнихъ утокъ.** Очистить, какъ слѣдуетъ, 1 утку; нарѣзать, посолить, посыпать перцомъ, 4—5 гвоздиками, подлить немного бульону или воды, положить кореньевъ, накрыть крышкою, тушить до готовности, потомъ дать остынуть. Изъ 1/2 телячьей печонки и телятины приготовить фаршъ, какъ сказано въ № 1406, положить на блюдо рядъ фарша, рядъ разрѣзанныхъ утокъ, опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, намазать его яйцомъ, разбитымъ съ 1/2 ложкою воды, вставить въ печь, на одинъ часъ. Передъ отпускомъ, надрѣзать сверху тѣсто, влить соусъ, въ которомъ варились утки, прибавивъ въ него немного лимону или маринованныхъ шампиньоновъ, немного муки и ложки 2 хереса. Остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: Утку, перцу 1/4 ложечки.
4—5 гвоздики, 1 морк., 1 порей.
1 петр., 1 селлерей, 1 луков.
1/2 телячьей печ., 1/2 ф. шпика.
1/2 французскаго бѣл. хлѣба.
1/2 фунта телятины.
4—5 яицъ, 1—2 ложки масла, 1/2 лимона
Или маринованныхъ шампиньоновъ ш. 4
1 ложку муки.
На тѣсто выдать отдѣльно.

1426) **Паштетъ турецкій изъ баранины.** 2 фунта жирной баранины, безъ костей, посолить, отварить до мягкости съ кореньями, пряностями и 1/2 фунтомъ копченой ветчины. Вынувъ мясо, бульонъ процѣдить, немного остудить, снять жиръ, потомъ положить въ него масла, вскипятить, всыпать 1 стаканъ риса и тушить подъ крышкою, пока рисъ не сдѣлается разсыпчатымъ, всыпать мушкатнаго орѣху. Тогда блюдо вымазать масломъ, посыпать сухарями, нарѣзать ветчину малыми продолговатыми кусочками, смѣшать съ рисомъ; положить рядъ его на блюдо, потомъ рядъ баранины, опять рисъ и баранину, сгладить сверху; края блюда намазать яйцомъ, покрыть весь паштетъ тѣстомъ, вставить въ печь. Соусъ приготовить изъ 2 1/2 стакановъ бульона, въ которомъ варились ветчина и баранина, всыпать ложку муки, вскипятить, 1 стаканъ влить въ паштетъ передъ самымъ отпускомъ, а остальной подать въ соусникѣ, прибавивъ ломтиками нарѣзаннаго лимона или капарцовъ и, кто хочетъ, немного хересу.

Выдать: 2 ф. баранины безъ костей.
1/2 ф. ветчины, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 пор.
1 лук., 10—15 з. англ. перцу.
1 шт. лавр. листа. 1 стак. рису.
1/2 ф. масла, мушкатн. орѣху, 2 сухаря.
1 ложку муки, 1/4 лимона.
Или 1 ложку капарцовъ.

Выдать отдѣльно на слоеное тѣсто № 303 или на другое.
Если ветчина слишкомъ солона, то сперва ее нужно вымочить.

1427) **Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.** Взять очищенныхъ 3 рябчика или 5 перепелокъ, слегка поджарить, снять мясо съ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, 1/4 фунта масла, 1—2 сырыя яйца, протереть все это сквозь сито. Взять 1/2 телячьей печонки, снявъ съ нея кожицу, и 1/8 фунта свѣжаго шпика, нарѣзать то и другое кусками, поджарить въ ложкѣ масла, положивъ лавроваго листу и простого перцу; когда будетъ готово, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать вмѣстѣ съ рябчиками или съ перепелками, прибавить 1/2 стакана

самыхъ густыхъ сливокъ, 3—5 яицъ, 4 штуки рубленныхъ трюфелей, 1/2 мушкатнаго орѣха.

Кастрюльку намазать масломъ, положить въ нее фаршъ, поставить въ печь на 1 1/2 часа. Когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его, застудить. Сварить ланспикъ, какъ сказано въ примѣчаніи о заливномъ, влить немного этого ланспика въ шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять ланспика, застудить. Взять мѣдную круглую ложку, нагрѣть ее въ водѣ, вынимать ею испеченный фаршъ полушариками и укладывать красиво на дно, залить опять ланспикомъ, остудить, положить опять рядъ фарша и такъ до конца. Подавая, выложить на блюдо; подать къ нему отдѣльно соусъ № 335 или № 342.

Выдать: 3 рябчика или 5 перепелокъ.
1/2 франц. булки, 2 яйца.
1/2 стак. густыхъ сливокъ.
1/8 ф. шпика, 1/4 ф. печонки.
1/2 мушк. ор., 1—2 шт. л. листа.
3—6 зеренъ англійск. перцу.
4 шт. трюфелей, 3/8 ф. масла.
На ланспикъ:
1 головку или 4 ножки телячьи.
1 1/2 фунта говядины.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, 10—20 зер. англ. перцу.
1—2 шт. лавроваго листу.
1/2 стак. уксуса, 4—6 яицъ.
1 кусокъ сахару.
На украшеніе:
1—2 шт. трюфелей.
10 раковыхъ шеекъ, зелень.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ прибавить 1/4 часть фарша, т. е. выдать 4 рябчика, а ланспикъ тотъ же и т. д.

Отъ 10 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію фарша въ 2 раза, т. е. выдать 6 рябчиковъ и т. д., а на ланспикъ въ 1 1/2 раза.

На 18—24 человѣка увеличить пропорцію фарша въ 3, а ланспика въ 2 раза.

1428) **Картофельный паштетъ съ мясомъ.** Нарѣзать 3 фунта мягкой говядины на тоненькіе кусочки, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, какъ можно лучше. Отваренный въ соленой водѣ картофель, нарѣзать тонкими ломтиками; взять глубокое блюдо, намазать дно масломъ, осыпать сухарями, положить на дно шпикованнаго луку, потомъ рядъ ломтиковъ говядины, на которую посыпать соли, перцу и толченой гвоздики, опять луку, потомъ рядъ вдвое толще ломтиковъ картофеля, на который положить кусочками масло, потомъ опять говядину, лукъ, перецъ, соль и гвоздику, и такъ, пока не уложится все; потомъ взять французскую булку, размоченную въ молокѣ, растереть ее хорошенько, вбить 3 яйца, посолить и покрыть ею все блюдо, смазать масломъ, обсыпать сухарями съ сыромъ и запечь въ довольно горячей печкѣ.

Выдать: 3 фунта говядины.
Полную глубокую тарелку сырого картофеля.
2—3 луковицы, 3—5 шт. гвозд.
3/8 фунта масла, 6—8 сухарей.
Французскую булку, 3 яйца.
1 стаканъ молока, ложку сыра.

1429) **Паштетъ изъ гусиныхъ печонокъ.** Взять отъ свѣже-зарѣзанныхъ гусей 4—5 печонокъ, мочить ихъ въ тепломъ молокѣ часовъ 6, вынуть, нашпиковать 1/8 фун. полосками нарѣзаннаго шпика и 2—3 сардинками; положить въ чашку, налить 1/2 стаканомъ горячаго провансkаго масла, выжать сокъ изъ 1 лимона, покрыть, дать постоять часа два. Между тѣмъ приготовить фаршъ слѣд.: Наскоблить ножемъ филеи отъ 2 молодыхъ куръ, 1/2 ф. шпика мелко изрѣзать, изрубить 1/2 горсти шарлотокъ съ 5—6 шампиньонами и 1/4 фунта копченой ветчины, все вмѣстѣ съ курицею истолочь въ ступкѣ, прибавивъ немного соли, толченаго перцу и немного мускатнаго цвѣту. Распустивъ въ кастрюлѣ 1/4 фунта масла, вбить 2 яйца и 2 желтка съ солью, мѣшать на огнѣ, приготовить жидкую яичницу, перемѣшать съ фаршемъ, прибавивъ 1—2 ложки бульона. Форму приго-

товить изъ тѣста (см. № 1408), вымазать внутри густою сметаною (1/3 стак.), обсыпать тертымъ пармезаномъ или швейцарскимъ сыромъ, на дно формы положить половину приготовленнаго фарша, потомъ гусиныя печонки, залить маринадою, въ которой онѣ лежали, смазать 1/2 стак. сметаны, положить остальной фаршъ, наложить сверху 1/4 фунта въ пласточчки нарѣзаннаго копченаго шпика, плотно закрыть крышкою изъ того же тѣста. Наблюдать, когда паштетъ начнетъ кипѣть въ печи, оставлять его только еще съ 1/4 часа; подавая на столъ, срѣзать крышку, снять шпикъ и снова закрыть. Подать съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286 или изъ сарделекъ № 283, или съ красными соусами, какъ-то: № 435, 436, 408, 430, 471.

1430) **Холодный паштетъ изъ дичи: рябчиковъ, куропатокъ, глухаря, свистелей, голубей.** Испечь паштетную форму изъ какого нибудь тѣста, отъ № 1408 до № 1417.

Дичь эту очистить, какъ слѣдуетъ, нашпиковать 1/4 ф. шпика, посолить, изжарить съ 2 ложками масла, остудить. Срѣзать филеи тонкими ломтиками, вырѣзать изъ нихъ острою выемкою кружки, величиною въ серебряный 50-ти копѣечникъ. Изъ обрѣзковъ отъ этихъ филеевъ и изъ прочей срѣзанной мякоти приготовить слѣд. фаршъ: Изрубить все, какъ можно мельче, сложить въ ступку, прибавить кусокъ сливочнаго масла, протолочь хорошенько, протереть сквозь сито, посолить, положить немного кайенскаго перцу, тертаго сыру пармезану, немного мадеры, поставить на ледъ, выбить лопаточкой, пока не побѣлѣетъ.

Тогда взять испеченную форму, положить рядъ фарша, рядъ нарѣзанныхъ филеевъ, рядъ трюфелей, опять рядъ фарша и такъ до конца. Послѣдній рядъ долженъ быть изъ фарша. Все это залить ланспикомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ:

Всѣ изжаренныя кости прокипятить въ небольшомъ количествѣ бульона, положить туда же застывшій сокъ изъ-подъ жаркаго, снявъ съ него жиръ, вскипятить. Можно прибавить 1—2 листочка желатина такъ, чтобы этого ланспика вышло не менѣе одного стакана. Остудить, подавать открытымъ. Къ нему отдѣльно подливку № 471.

Выдать: 4—5 рябчик. или 3 куропатки. Или 3 голубя или 12 свистелей. Или 1 глухарь, 1/4 ф. шпика. 1/2 ф. масла. 2 ложки сыру натертаго, 1/2 ф. масла. 2 столовыхъ ложки мадеры. Соль, перецъ, 1—2 листочка желатина. *На тѣсто, и на соусъ № 471.*

1431) **Холодный паштетъ дорожный.** 6 штукъ рябчиковъ нашпиковать 1/4 фун. шпика, изжарить въ кастрюлѣ съ 1/4 фунтомъ масла, 30 зернами англійскаго перцу, 6 штуками лаврового листу, съ 1 петрушкою, 1 пореемъ, 1 сельереемъ, 1 луковицею. Вынуть рябчики, остудить, снять съ костей мясо, нарѣзать маленькими кусочками, а кости мелко изрубить, поджарить ихъ еще разъ въ томъ же маслѣ, истолочь ихъ вмѣстѣ съ жарившимися кореньями и пряностями, протереть сквозь сито.

Телячью печонку, 1/4 фунта шпика нарѣзать ломтиками, посолить, поджарить въ 3-хъ ложкахъ масла до-красна, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить 1/4 фунта вымытаго чухонскаго масла, 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, мушкатнаго орѣху, соли, 2—4 яйца, истолочь, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей.

Приготовить очень крутое тѣсто изъ 1 1/2 фунта муки и 4—5 яицъ, облѣпить дно и бока, намазанной масломъ и обсыпанной сухарями, кастрюли, положить рядъ фарша, рядъ кусочками нарѣзанныхъ филеевъ рябчиковъ, сверху смазать мас-

сою изъ костей, разведенною 1 стаканомъ жирнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Вынувъ, снять крышку изъ тѣста, чтобы остыло, потомъ накрыть крышкою отъ кастрюли и такъ можно взять въ дорогу.

1432) **Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печонокъ.** 12 гусиныхъ печонокъ мочить нѣсколько часовъ въ молокѣ, мелко изрубить; 1/4 фунта свѣжаго шпика нарѣзать, поджарить съ печонками, вбить 4 яйца, положить 1 1/2 стакана тертой черствой булки, 2 мелко изрубленные трюфеля, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, прибавить мушкатнаго орѣху, ложку соли.

Намазать кастрюльку ложкою масла, осыпать сухарями, сложить въ нее фаршъ, испечь. Потомъ истолочь его въ ступкѣ, прибавить 1/4 фунта свѣжаго несоленаго масла, протереть сквозь сито, сложить на блюдо, намочить пожъ въ прованскомъ маслѣ, сгладить, убрать ланспикомъ или маіонезомъ; подать къ нему соусъ изъ сарделекъ № 411.

Выдать отдѣльно на соусъ № 283 и на ланспикъ; или на соусъ № 302 и на блины или прочее паштетное тѣсто.

Этотъ же паштетъ подается иногда горячимъ, въ такомъ случаѣ выложить кастрюлю блинчиками или паштетнымъ тѣстомъ и тогда подать къ нему соусъ крѣпкій № 430 или 392 и выдать еще на блинчики или какое нибудь паштетное тѣсто.

Выдать: 12 печон. гусиныхъ, 4 яйца.
3 ст. мол., 1 1/2 ст. терт. булки.
3/8 ф. масла, 2—3 трюфеля.
1/2 лимона, мушк. орѣху.
Соли, 1/4 ф. свѣжаго шпика.
На соусъ № 411, на ланспикъ, на блины и прочее паштетное тѣсто.

1433) **Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печонокъ.** 12 гусиныхъ печонокъ или 1 телячью наскоблить ножомъ, отбросить пленки, мелко изрубить, поджарить, подъ крышкою, въ 1/4 фунта масла съ 1 луковицею.—Потомъ положить 1/2 французской булки, намоченной въ молокѣ, 3—4 яйца, 3/8 фунта вымытаго масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить 1/2 стакана сметаны, немного простого и англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, размѣшать, сложить въ намазанную масломъ кастрюльку, испечь, не вынимать изъ кастрюльки, пока не остынетъ; приготовить маленькія котлеты изъ филеевъ 1/2 индѣйки, слѣдующимъ образомъ: изрубить ихъ мелко, положить 3/4 французской размоченной булки, 2 яйца, 1 ложку масла, соли, мушкатнаго орѣху, истолочь въ массу, сдѣлать изъ нея маленькія котлеты, сложить на сотейникъ, намазанный масломъ, скропить бульономъ, накрыть бумагою, поджарить. Когда остынетъ, обмакивать каждую котлетку въ муссъ и обложить ими испеченый и выложенный на блюдо фаршъ. Этотъ фаршъ можно также нарѣзать ломтиками, сложить въ рантовую форму, перекладывая филеями, и вмѣсто мусса залить чистымъ ланспикомъ, застудить.

Выдать: 12 гусиныхъ печонокъ или 1 телячью.
Мушкатнаго орѣху, соли.
1 луковицу, 3/4 франц. булки.
5—6 яицъ, около 1 ф. масла.
1/2 стак. сметаны.
По 5—6 зер. пр. и англ. перцу.
Филей съ 1/2 индѣйки.
На муссъ или ланспикъ:
1 головку или 4 ножки телячьи.
1—1 1/2 ф. говядины, 2 морковки.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.
15—20 зер. англ. перцу.
2—3 шт. лавр. листа.
Съ 1/2 стак. уксуса.

Если муссъ, то прибавить съ 1/4 ст. прованскаго масла.
(Разныя украшенія).

Подать отдѣльно соусъ холодный зеленый, помѣщенный въ майонезѣ изъ рыбы, съ салатомъ и зеленымъ соусомъ, или соусъ изъ сарделекъ № 411.

1434) **Паштетъ на манеръ страсбургскаго.** 1 телячью печонку

очистить отъ плепокъ, наскоблить ножомъ; распустить $^1/_2$ фунта масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, потомъ положить на это масло печонку, держать на плитѣ, мѣшая, пока не побѣлѣетъ, сложить на салфетку, выжать воду, потомъ истолочь, протереть сквозь рѣдкое сито; изжарить въ 1 ложкѣ масла яичницу изъ 3—4 яицъ; 1 фун. телятины очистить отъ жилъ, изрубить, какъ можно мельче, истолочь, прибавить $^1/_2$ фунта свѣжаго наскобленнаго шпика, $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, мушкатнаго орѣху, простого и англійскаго перцу, 3 яйца, кусокъ сухого распущеннаго бульона, смѣшать все это съ печонкою, истолочь, протереть сквозь сито, потомъ прибавить нашпикованныхъ трюфелей 3—5 штукъ, вымоченныхъ сперва въ винѣ.—Такъ приготовленный фаршъ сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и обложенную тонкими ломтиками шпика.

Взять намазанную масломъ бумагу, накрыть сверху, паштетъ, вставить на 1 часъ въ горячую печь. Взять какую-нибудь дичь, или, въ недостаткѣ ея, курицу или индѣйку, которую изжарить, мякоть нарѣзать малыми ломтиками и когда фаршъ остынетъ, положить въ форму рядами фаршъ и дичь, наложить сверху прессъ; подавая на столъ, можно убрать кусочками нарѣзаннымъ ланспикомъ; къ нему подается соусъ зеленый, помѣщенный въ майонезѣ № 1089, или соусъ изъ сарделекъ № 411.

Выдать: 1 телячью голову, почти 1 ф. масла.
1 луковицу, 6—7 яицъ, 1 фун. телятины.
$1^1/_2$ ф. свѣжаго шпика.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.
Мушкатнаго орѣху.
Простого и англ. перцу, соли.
3 лота сухого бульона.
3—5 шт. трюфелей въ винѣ намочен.
3 рябчика или 1 кур., или $^1/_2$ индѣйки.
На соусъ и на тѣсто.

1435) **Прекрасный Страсбургскій паштетъ другимъ манъ.** На 3 фун. телячьей печонки, взять 1 фунтъ соленаго шпика, печонку разрѣзать на куски, мочить цѣлый день, сперва въ теплой водѣ, а потомъ въ холодной, осушить въ салфеткѣ; затѣмъ шпикъ и печонку разрѣзать на мелкіе куски; распустить на сковородѣ ложки 2 масла, всыпать печонку и шпикъ, слегка поджарить, но не до колера; тогда снять съ огня, остудить, положить на доску, изрубить очень мелко, потомъ истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, протереть сквозь мелкое сито. Взять небольшую кастрюльку, обложить кругомъ края и дно тонко нарѣзанными пластинками шпика, наполнить ее на два пальца ниже края истолченою массою, перекладывая ее трюфелями и филеями сырыхъ рябчиковъ; накрыть сверху плотно пластинками шпика, поставить кастрюльку на сковороду и въ печь послѣ бѣлыхъ хлѣбовъ, на $1^1/_2$ часа; вынувъ наложить деревянное донышко, которое пригнать такъ, чтобы оно свободно входило въ кастрюльку, слить выступившую жидкость и постепенно накладывать на это донышко все бо́льшую и бо́льшую тяжесть, доведя ее фунтовъ до 15—20.

На другой день переложить осторожно весь пирогъ изъ кастрюльки въ жестянку, сохранять на холодѣ.

Выдать: 3 фун. телячьей печонки.
1 фун. соленаго шпика.
Еще около 1 фун. шпика, чтобы обложить кастрюльку.
3 рябчика, за неимѣніемъ ихъ 1 куроп. или пр. дичи.
8—4 трюфеля или за неимѣніемъ ихъ маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ.

1436) **Горячій паштетъ изъ лососины и пр. рыбъ.** Распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ изрубленную и выжатую 1 луковицу, положить туда же 2 фунта очищенной, посоленой, кусочками нарѣзанной лососины и жарить подъ крышкою такъ, чтобы рыба на половину изжарилась; тогда влить въ эту кастрюлю $^1/_2$ стакана французскаго вина, ложки 2 уксусу и немного

воды, всыпать соли, положить 1 шт. лаврового листу, вскипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу, остудить. Изъ рыбы, какъ напримѣръ, щуки, судака и пр., сдѣлать фаршъ, см. № 1405, уложить въ паштетную форму или просто на блюдо рядъ фарша, рядъ лососины, облить стакановъ процѣженнаго соуса, въ которомъ вскипѣла рыба, покрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ № 468, соусъ изъ раковъ № 472 или № 451.

Выдать: 1/4 ф. масла, 1 луковицу.
2 ф лососины.
1/3 стак. франц. вина, уксусу.
5 з. прост. и 5 зер. англ. перцу.
2 шт. лаврового листу.

На фаршъ:
1 1/2 ф. щуки, 1/2 луковицы.
1/2 франц. булки.
Прост. и англ. перцу, мушк. орѣху.
2 ложки масла, (1/2 стак. густыхъ слив.).
На тѣсто и на соусъ.

Такой точно паштетъ приготовляется изъ судака, сига, окуней, щуки, угря а также изъ осетрины, бѣлужены и стерляди, съ тою только разницею, что эти три послѣднія рыбы должны быть поджарены до готовности.

1437) **Паштетъ изъ угря, налима или щуки.** Распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, поджарить въ немъ мелко нашинкованные: 1 порей, 1 сельдерей и 2 фунта ломтиками, нарѣзанной рыбы; когда рыба почти будетъ готова, влить 1/3 стакана вина, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, немного воды, вскипятить подъ крышкою, на сильномъ огнѣ. Уложить на блюдо или въ паштетную форму рыбнаго фарша, см. № 1405, положивъ въ него нарѣзанную отварную печонку отъ налима (если паштетъ изъ налима), потомъ рядъ рыбы, немного трюфелей, вымоченныхъ въ мадерѣ, и рядъ раковыхъ шеекъ, потомъ опять фаршъ, сгладить ножомъ, накрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать осторожно яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Соусъ къ нему слѣдующій: взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба, прибавить въ него лимоннаго соку и 1/2 ложки муки, поджаренной въ 1 ложкѣ масла изъ сарделекъ № 397, вскипятить; 1 стаканъ этого соуса влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной подать въ соусникѣ. Или подать къ паштету соусъ № 468, но только вмѣсто 1 1/2 ф. рыбы, взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба изъ которой приготовляется паштетъ, и можно не класть въ него сметаны. Если изъ угря, то подать соусъ № 469. Къ паштету изъ налима и щуки подается соусъ изъ раковъ № 472. Или соусъ изъ трюфелей № 471, или крѣпкій соусъ № 470,

Выдать: 1/4 ф. масла, 1 порей, 1 селлер.
2 ф. рыбы, 1/3 ст. вина, 1/2 лим.
Можно прибавить 2—3 трюф.
На фаршъ:
1 1/2 щуки, судака или окуней.
1/4 фунта масла.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба.
(1/2 стак. молока).
1/2 луковицы, соли, 1/2 ст. густыхъ сливокъ).
Мушкатнаго орѣху.
Простого и англ. перцу, по нѣск. зеренъ.
На слоеное тѣсто № 303 или на другое.
На соусъ отдѣльно.

1438) **Паштетъ изъ раковъ.** Приготовить рыбнаго фаршу, см. № 1405. Очистить 60 сваренныхъ большихъ раковъ, т. е. вынуть шейки и ножки.

1 стаканъ зеленаго, сушонаго горошка разварить въ сливкахъ, дать остынуть; потомъ положить на круглое блюдо, намазанное масломъ и посыпанное сухарями, рядъ рыбнаго фарша, рядъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, потомъ рядъ горошка, рядъ фарша, рядъ горошка и сверху фаршъ. Накрыть слоенымъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ полосками, шириною въ 4 пальца, см. № 1403. На серединѣ сдѣлать изъ тѣста кокарду, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 60 довольно большихъ раковъ.
1 стак. сушонаго зеленаго горошка, т. е. 1/3 фунта.
2 1/2 стак. сливокъ или молока.
2—3 сухаря и 1/3 ложки масла.
На соусъ:
1 ложку муки, 1 ложку раков. масла.
1/2 лимона.

На фаршъ:
1½ ф. щуки. ¼ ф. масла чухонскаго.
½ франц. бѣл. хл., луковицу.
½ стак. молока или густыхъ сливокъ.
Мушкатнаго орѣху, соли, зелени
Простого и англійскаго перцу 3—5 з.

На тѣсто № 303.
½ ф. масла и 2 стак. муки.
1 яйцо смазать тѣсто.

Соусъ къ нему слѣдующій: 2 стакана мясного бульона, 1 ложку муки, 1 ложку раковаго масла хорошенько прокипятить, положить ломтики лимона безъ зеренъ; можно прибавить ½ или 1 стаканъ сливокъ. 1 стаканъ соуса влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Выдать слѣдовательно масла на этотъ паштетъ всего ⅞ фунта

1439) **Паштетъ изъ соленой рыбы съ рисомъ.** Взять какую нибудь соленую рыбу, въ томъ числѣ и соленые судаки, вымочить ее хорошенько, перемѣняя воду, сварить въ водѣ съ кореньями, спеціями и пучкомъ зелени. Когда будетъ готова, вынуть изъ воды, остудить, нарѣзать ровными ломтиками.

Фунтъ каролинскаго риса перемыть въ теплой водѣ до чиста, сложить въ кастрюлю, положить ⅓ ф. хорошаго масла, немного соли, перцу и мушкатнаго орѣху, залить бульономъ такъ, чтобы чуть сверху прикрыло, вскипятить на плитѣ и, накрывъ крышкою, поставить въ горячую духовую печь, на четверть часа. Когда рисъ упрѣетъ такъ, что зерно можно будетъ раздавить пальцемъ, переложить на паштетное небольшое блюдо, смазанное масломъ, положивъ сперва рядъ риса, потомъ рядъ ломтиковъ рыбы, опять рядъ риса и рыбы, послѣдній слой риса, накрыть какимъ угодно тѣстомъ, смазать яйцомъ, поставить въ печь на полчаса.

Подавая, подрѣзать сверху тѣсто, влить стаканъ маслянаго соуса съ рубленною зеленью № 402.

Часть этого соуса подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2 ф. рыбы, 1 ф. риса.
1 морковь, 1 петрушку.
1 селлерей, порей.
2 луковицы, 10 зер. перцу.
1—2 шт. лавров. листу.
Пучокъ зелени, ⅓ ф. масла.
1 яйцо.

На соусъ № 402.

ОТДѢЛЪ XII.

Заливное, майонезъ и прочія холодныя кушанья къ обѣду и завтраку.

А) ЗАЛИВНОЕ, РУЛЕТЪ.

Примѣчаніе. 1) Прозрачный, клейкій, застывшій мясной или рыбный бульонъ, употребляемый для заливнаго, для майонезовъ и для украшенія холодныхъ блюдъ, называется *ланспикомъ*.

2) На форму заливнаго, на 6—8 человѣкъ, необходимо 4 стак. ланспика.

3) *Для клейкости мясного заливнаго*, на вышеуказанную пропорцію, разваривають или 1 телячью головку, вѣсомъ въ $5^1/_2$ ф., или 4 телячьи ножки, вѣсомъ въ 4 фунта, или, употребляя бульонъ изъ говядины или курицы, кладутъ на 4 стакана ланспика 12 листочковъ бѣлаго желатина лучшаго сорта.

4) Если ланспикъ приготовляется изъ ножекъ, то надо ихъ натереть мукою, опалить, вымыть, вынуть кости, вдоль разрубить, и всѣ 4 ножки съ костями положить въ кастрюлю, налить или холодною водою, или бульономъ изъ говядины, или курицы, и пр. изъ чего будетъ приготовлено заливное. Вообще, какъ бульонъ, такъ и ланспикъ, чѣмъ болѣе въ немъ варится мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе.

5) Въ ланспикъ этотъ, съ самаго начала, надо положить 2 моркови, 1 петрушку, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, 2 луковицы, пучочекъ зелени, 5—10 зер. англ. перцу, 1—2 шт. лавр. листу, но не солить, поставить на средній огонь, не накрывая кастрюли. Варить не менѣе 3-хъ часовъ, доливая по мѣрѣ укипанія горячей, но не кипяченой воды или бульона.

6) Когда ножки или головка будутъ готовы, снять мясо съ костей, употребить ихъ на другое кушанье, какъ-то: жареныя ножки, или вареныя, или жареныя въ клярѣ, или головка подъ соусомъ, см. отъ № 889 до № 897.

7) Оставшіяся же кости, если будетъ время, варить долѣе, затѣмъ отставить, пріостудить, снять лишній жиръ, влить по вкусу уксуса-эстрагона, или сокъ изъ крыжовника № 3798, или кересу.

8) Подцвѣтить жженымъ сахаромъ, см. № 391, вливъ его, сколько окажется нужнымъ, чтобы придать заливному красивый, золотистый цвѣтъ.

9) Если вмѣсто телячьихъ головокъ и ножекъ, будетъ употребленъ, какъ уже сказ. выше, бульонъ изъ говядины, курицы и пр., то для клейкости, надо употребить желатинъ; въ такомъ случаѣ, брать бѣлый желатинъ самаго лучшаго сорта, размочить его сперва въ холодной водѣ, отжать, опустить въ горячій, но не кипящій бульонъ, въ которомъ пусть разварится, затѣмъ уже влить по вкусу уксусъ, или сокъ изъ крыжовника или кересу, а погомъ уже очистить оттяжкою, какъ будетъ сейчасъ сказано ниже. Въ случаѣ, если все приготовлялось безъ мѣры и вѣса, то чтобы узнать довольно ли клеекъ ланспикъ, надо взять его чайную ложечку, положить ее на ледъ; если ланспикъ, черезъ пять минутъ, совершенно остынетъ, знакъ, что ланспикъ будетъ хорошъ. Если окажется очень крѣпокъ, то можно прибавить воды и вскипятить.

10) *Для прозрачности* мясного ланспика, равно какъ и для бо́льшей его крѣпости и вкуса, кладется мясная оттяжка, а именно: взять $^1/_4$ или $^1/_2$ ф. сырой мяготи отъ воловьяго мяса, или филеи курицы, или жареного напр. рябчика, мелко истолочь, пропустить чрезъ мясорубку, влить съ $^1/_2$ стак. холодной воды, размѣшать, подогрѣть 3—4 ложками горячаго бульона, размѣшать и тотчасъ влить въ кипящій ланспикъ, размѣшать, отставить кастрюлю, на край плиты, закрывъ крышкою. Черезъ полтора часа, когда оттяжка свернется, снять лишній жиръ, вылить все на салфетку, привязанную къ ножкамъ опрокинутой табуретки, пусть исподоволь стекаетъ въ подставленную миску, причемъ слѣдить, чтобы эта табуретка не стояла

на сквозномъ вѣтру, отъ котораго ланспикъ дѣлается мутнымъ. Когда стечетъ, вскипятить, слегка остудить, налить на дно формы, остудить, какъ сказ. ниже. Мясную оттяжку, для очистки заливного, можно, по желанію, замѣнить 2—3 бѣлками, которые радо взбить, смѣшать съ $^1/_2$ стак. теплой воды, влить въ кипящій ланспикъ, хорошо прокипятить, вылить на салфетку, привязанную къ опрокинутой скамейкѣ и т. д.

11) *Въ заливное изъ Поросенка* не употребляются ножки или головка телячьи, потому что мясо поросенка имѣетъ въ себѣ самомъ достаточно клейкости, но, для большей увѣренности, можно прибавлять, на каждые 4 стакана ланспика, по 2—3 листочка бѣлаго желатина лучшаго сорта. Очистить ланспикъ можно также или бѣлками или мясною оттяжкою; не класть уксуса, чтобы не заглушить нѣжнаго вкуса поросенка, вообще очистить и сварить его, какъ сказ. въ прим. о поросенкѣ, см. стр. 337.

12) *Для рыбнаго ланспика*, или рыбнаго заливного берутся, для клейкости, преимущественно одни ерши. Изъ фунта ершей, которые надо разварить безъ соли, выходитъ 1 стак. ланспика, съ прибавленіемъ 1 листочка желатина или почти 1 зол. рыбьяго клея, который разщипать какъ можно мельче, налить стаканомъ холодной водѣ уварить до $^1/_2$ стакана, смѣшать съ отваромъ изъ ершей. Все очистить паюсною икрою, растертою съ холодной водой, а именно.

Взять на 6—8 человѣкъ, $^1/_2$ ф. паюсной икры, истолочь ее въ ступкѣ, какъ можно лучше, развести ее нѣсколькими ложками воды, размѣшать, подогрѣть. Кипящій ланспикъ живо мѣшать сперва лопаточкою въ одну сторону и затѣмъ влить быстро икру. Влить тотчасъ въ отваръ этотъ и заранѣе приготовленнаго и процѣженнаго лимоннаго сока изъ полулимона, по желанію, прибавить хересу и жженаго сахару, посолить по вкусу, накрыть крышкой, отставить на край плиты, продержать съ полчаса, чтобы ланспикъ очистился. Тогда процѣдить чрезъ мокрую салфетку, натянутую на табуретку. Изъ экономіи можно брать ерши пополамъ съ плотвою, которая дешевле. На 4 стак. ланспика необходимо, слѣдовательно, отъ 4 до 60 ершей, смотря по ихъ величинѣ и 3 зол. клея или 4 листка желатина.

12) *Для украшенія заливного* поступить слѣд. обр.:

Налить на дно круглой или овальной формы немного готоваго, уже остывшаго, но не застывшаго еще ланспика, застудить. Дно и бока обложить нѣсколькими, самыми тоненькими полуломтиками крутыхъ яицъ, капарцами, грибками, пикулями, раковыми шейками, свѣжимъ или маринованнымъ, вылущеннымъ горохомъ, звѣздочками нарѣзанною вареною морковью и листьями зеленой петрушки, однимъ словомъ, всего понемножку и то не все это одновременно. Положивъ часть всего этого, снова влить ланспику. Когда почти застынетъ, положить кусочками мяса или рыбы, изъ котораго готовится заливное, положить остальной гарниръ, влить остальной ланспикъ, застудить. Передъ отпускомъ, опустить форму на минуту въ горячую воду: обтереть форму, прикрыть круглымъ или продолговатымъ блюдомъ, опрокинуть его, опустить на столъ, сдвинуть форму на середину блюда, снять форму.

Если сразу не снимется, провести по ней полотенцомъ, смоченнымъ кипяткомъ и выжатымъ.

14) Для гг. вегетеріанцевъ, мясной и рыбный бульонъ надо замѣнять крѣпкимъ отваромъ изъ кореньевъ и пучка зелени. Вмѣсто уксуса брать сокъ изъ крыжовника. Для клейкости употреблять желатинъ или рыбій клей. Очищать сбитыми бѣлками. Куски мяса или рыбы замѣнять вышеупомянутымъ гарниромъ изъ овощей и кореньевъ; въ подливку вмѣсто уксуса употреблять или лимонный, или клюквенный сокъ или сокъ изъ крыжовника № 3798.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.

Отъ 13 до 18 человѣкъ—въ 2 раза, слѣдовательно на ланспикъ взять 1 головку и 4 ножки телячьи, уварить все до 6—7 стакановъ.

1441) Заливное изъ индѣйки или каплуна. Очистить, выпотрошить, посолить индѣйку, нафаршировать ее печенкою, см. примѣч. о паштетахъ, стр. 294, прибавивъ въ фаршъ немного тертой выжатой луковицы. Положить въ кастрюлю съ очищенными телячьими ножками, налить водою, положить кореньевъ, немного англійскаго перца, оставшіяся ножки и крылышки, сварить до готовности, процѣдить, бульонъ остудить, снять жиръ, влить съ $^1/_2$ ст. уксуса и жженаго сахару, вскипятить, посолить, влить мясную оттяжку, поставить на легкій огонь, чтобы очистился. Когда оттяжка свернется, процѣдить все сквозь салфетку. Уложить въ форму крутыхъ

яицъ, пикули, лимонъ, свеклу, положить немного ланспика, остудить, положить потомъ разрѣзанную индѣйку или каплуна, залить остальнымъ ланспикомъ, остудить и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи. Подавать съ соусомъ горчичнымъ № 479.

Телячьи ножки поджарить, подать подъ соусомъ.

1442) **Заливное изъ головки телячьей.** 1 головку телячью сварить съ кореньями, пряностями, какъ сказано въ примѣчаніи, прибавивъ, кто хочетъ, фунта $1^1/_2$ говядины. Когда головка будетъ готова, вынуть ее, мясо срѣзать, кости же положить обратно въ ланспикъ и уварить его лѣтомъ до 4, а зимою до 5—6 стакановъ, влить уксусъ, жженый сахаръ, очистить мясною оттяжкою, процѣдить. Мозги изъ этой головы вынуть съ самаго начала, отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ и пряностями, вынуть, остудить, нарѣзать ломтиками. Форму убрать внутри, какъ сказ. въ прим., влить немного приготовленнаго ланспика, остудить, положить на него мозги, а потомъ узенькими продолговатыми кусочками нарѣзанную, тщательно очищенную отъ волосъ головку, уши и языкъ телячій, залить ланспикомъ, остудить, выложить на блюдо.

Выдать: 1 очищ. головку въ $5^1/_2$ ф. (Можно прибав. костей). 2 моркови, 1 петрушку, $^1/_2$ сел. $^1/_2$ пор., 5—10 зер. англ. перцу. 1—2 штуки лаврового листу. Уксусу съ $^1/_2$ стак. или сокъ изъ крыж. (1—2 куска сахару), 2 бѣлка. (Разныя украшенія).

Подавать къ нему соусъ горчичный № 479, или уксусъ, прованское масло и горчицу. Или соусъ изъ сарделекъ № 411.

1443) **Студень.** Изъ головки или 4 телячьихъ ножекъ можно приготовить студень, а именно: очистить ихъ, сварить съ кореньями, лавр. листомъ, англ. и простымъ перцомъ. Когда сварятся, очистить тщательно отъ волосиковъ, нарѣзать мелкими кусочками, бульонъ же поварить съ оставшимися костями, посолить, влить немного уксуса, вскипятить, процѣдить, чтобы было стакановъ 5—6, положить нарѣзанную мякоть, языкъ и мозги, раздѣлить на двѣ формы, застудить. Подавая, выложить на блюдо, обмокнувъ форму въ горячую воду. Ѣдятъ съ горчицей, уксусомъ и хрѣномъ.

1444) **Заливное изъ поросенка.** Очистить и сварить поросенка, какъ сказ. въ прим. стр. 337. Когда часа черезъ $1^1/_2$—2 будетъ готовъ и игла свободно будетъ проходить въ него, отставить на край плиты, дать ему остыть. Тогда только вынуть на блюдо, выбрать осторожно всѣ кости, покрыть днемъ другого блюда, наложить на него прессъ, остудить, потомъ нарѣзать ровными кусками. Кости же положить въ бульонъ обратно, можно прибавить 2—3 листочка бѣлаго желатина, уварить до 4-хъ стакановъ; кто хочетъ, подкрасить подожженымъ сахаромъ, очистить 2—3 бѣлками, или мясною оттяжкою. Процѣдить все это сквозь салфетку, вскипятить, слегка остудить, залить сложеннаго въ форму поросенка, украсивъ ломтиками крутыхъ яицъ, красиво нарѣзанною морковью и зеленою петрушкою и пр., застудить.

Выдать: 1 небольш. очищ. поросенка, вѣсомъ 3—4 фунта. 2—3 листика бѣлаго желатина. Уксуса, (1—2 куска сахара). 2—3 бѣлка или $^1/_4$ ф. сырого мяса отъ поросенка для оттяжки. Разныя украшенія.

Подать къ нему горчичный соусъ № 479, или уксусъ, прованское масло и горчицу, или соусъ татарскій № 461, также хрѣнъ съ уксусомъ.

1445) **Рулетъ изъ поросенка.** Небольшого, но жирнаго поросенка очистить, отрѣзать голову и лапки, разрѣзать его вдоль съ одной стороны, срѣзать осторожно кости. Обрѣзать оставшееся при костяхъ мясо, мелко изрубить съ печенкою поросенка (можно прибавить $^1/_2$ телячьей печенки и съ $^1/_2$ ф. телятины), поджаривъ ихъ въ 2 ложкахъ масла, посолить, посыпать толченымъ перцомъ, положить $^1/_2$ французской булки, намоченной въ молокѣ или въ бульонѣ и выжатой,

и 3—6 яицъ, изрубить все это очень мелко или истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлакъ, намазать этимъ фаршемъ внутренность растянутаго на столѣ поросенка, положить наверхъ кусочками нарѣзанныя крутыя 2—3 яйца, свернуть поросенка въ длинную трубочку, обвязать салфеткою и нитками, сварить до мягкости въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головки и ножекъ поросенка.

Когда рулетъ уварится, вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на два, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо; подавать съ горчицею, уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Рулетъ этотъ можно убрать ланспикомъ, который уварить до 1 стак. (подкрасить жженымъ сахаромъ), остудить, красиво нарѣзать.

Желая оставить рулетъ этотъ на 2 или на 3 недѣли, надобно опустить его въ остывшій уксусъ, вскипяченный съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцомъ № 3575, (часть II).

1446) **Заливное изъ фаршированнаго поросенка.** Изъ этого же самаго рулета № 1445, можно сдѣлать заливное, а именно: нарѣзать его ломтиками, сложить въ форму, залить ланспикомъ, приготовленнымъ изъ бульона, въ которомъ варились кости, голова и лапки отъ поросенка, который подкрасить жженымъ сахаромъ, какъ сказано въ примѣчаніи, парагр. 11, очистить бѣлками или мясною оттяжкою, уварить до 3—4 стакановъ, процѣдить, вскипятить, остудить. Подавать къ нему отдѣльно соусъ горчичный № 470 или татарскій № 461.

Выдать: 1 небол. но жирнаго поросенка.
На фаршъ:
½ французскаго бѣлаго хлѣба.
4—6 яицъ, ¼ фун. масла, соли.
Англ. перцу, телячьей печонки.
½ ф. телятины
На ланспикъ:
2 3 яйца—очистить ланспикъ.
(1 кусокъ сахара)
На украшенія.

1447) **Заливное изъ зайца.** Небольшого зайца очистить, какъ сказ. въ прим. о зайцѣ, см. стр. 347, напиковать, кто хочетъ, ⅛ ф. шпика, изжарить на противнѣ съ 1 ложкою масла, нарѣзать ломтиками, остудить, сложить въ рантовую форму, т. е. съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ, залить ланспикомъ, приготовленнымъ изъ ножекъ телячьихъ, жареныхъ костей отъ зайца, 1½ ф. говядины и проч., какъ сказано въ примѣчаніи. Когда застынетъ, выложить на блюдо, въ середину влить соусъ сборный № 478 или горчичный № 479.

Выдать отдѣльно на соусъ.

Выдать: 1 небольш. зайца, ¼ ф шпика.
1 головку или 4 ножки телячьи.
⅛ ф. масла, (1—1½ ф. гов.).
2 моркови, 1 петрушку, ½ селл.,
½ порея, (2 луковицы).
5—10 зеренъ англ. перцу.
1—2 лавр. листу, уксусу или сокъ изъ крыжовника.
2—3 яйца, (1—2 куска сахара).
(Разныя украшенія).

1448) **Заливное изъ солонины.** 2 ф. хорошей солонины намочить въ водѣ, перемыть, сварить, вынуть, остудить, нарѣзать ровными ломтиками, сложить въ форму, украшенную зеленью, ломтиками свеклы, крутыхъ яицъ и пр.; залить ланспикомъ, оставшимся отъ головки и ножекъ телячьихъ отъ № 889 до № 997, прибавить уксусу или соку изъ крыжовника, очистить ланспикъ, какъ сказ. въ прим., уварить до 4 стакановъ. Подать къ заливному соусъ горчичный.

Это заливное, такъ приготовленное, хотя кушанье очень простое, но вкусное, и хорошо уже тѣмъ, что почти ничего не стоитъ, потому что ланспикъ остается отъ жаренныхъ ножекъ, а отваръ солонины пойдетъ на щи для прислуги.

1449) **Рулетъ изъ фаршированной индѣйки.** Очистить большую индѣйку, выпотрошить, отрѣзать крылышки и ножки, вынуть хребтовую кость, распластать индѣйку; срѣзать нѣсколько ломтиковъ филея, посолить. Приготовить фаршъ изъ двухъ фунтовъ сырой телятины, печенки индѣйки и фунта свѣжаго свиного сала, все это очень мелко изрубить и истолочь, посолить, осыпать пер-

цомъ, смѣшать съ двумя или тремя сырыми желтками и смазать этою массою индѣйку, положить сверху тонкіе ломтики шпика, т. е. свинаго сала и срѣзанные кусочки филея отъ индѣйки, нашинкованную ветчину, нѣсколько сваренихъ, нашинкованныхъ трюфелей, корнишоновъ, оливокъ и пр,, покрыть изрубленною массою, свернуть въ трубочку, зашить въ салфетку, перевязать слегка толстыми нитками, положить въ соленую воду съ четырьмя телячьими ножками, кореньями и пряностями, варить болѣе двухъ часовъ, отставить кастрюльку отъ огня; черезъ полчаса вынуть рулетъ, положить его подъ прессъ, когда остынетъ, снять салфетку. Бульонъ же, въ которомъ варился рулетъ, процѣдить, остудить, снять жиръ, поставить на плиту, очистить бѣлками или мясною оттяжкою, влить лимоннаго соку, процѣдить, вскипятить, застудить. Положить рулетъ на блюдо, убрать этимъ остывшимъ ланспикомъ и зеленью или нарѣзать рулетъ ломтиками, подавать.

Изъ такой фаршированной индѣйки можно приготовить заливное и майонезъ.

1450) **Еще рулетъ изъ поросенка.** Небольшого, но жирнаго поросенка очистить, разрѣзать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать англійскимъ и простымъ перцомъ, положить наверхъ полосками нарѣзанной сырой ветчины, полосками нарѣзаннаго копченаго шпика, круто сваренныя и ломтиками нарѣзанныя 3 яйца, маринованной зеленой фасоли, груздей, рыжиковъ, корнишоновъ, разрѣзанныхъ 5—6 штукъ, прибавить, кто хочетъ, 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей, въ мадерѣ вскипяченныхъ, свернуть въ трубку, обвязать салфеткою и нитками, сварить въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головы и лапокъ поросенка съ кореньями, пряностями, солью и уксусомъ, какъ сказано выше въ № 1445, варить 3 часа. Подавать къ закускѣ съ прованскимъ масломъ и горчицею или съ хрѣномъ и уксусомъ.

Выдать: 1 небольшого жирн. поросенка. Англійскаго и простаго перцу. 1 ф. сырой копченой ветчины. 1/8 ф. копченаго шпика. 5—6 груздей, 5—6 рыжиковъ, 2—3 яйца. 5 стручковъ зел. маринов. фасоли. 5—6 корнишоновъ, соли. (5—6 шт. трюфелей), 3 моркови. 1/2 петр., 1/2 порея, 10 з. англ. перцу. 1—2 лавр. листу, 1/4 стак. уксуса.

Изъ оставшагося бульона приготовить стакана $1^1/_2$ ланспика, очистивъ его бѣлкомъ, убрать рулетъ.

1451) **Родъ заливного изъ фаршированныхъ рябчиковъ.** 3—4 рябчика очистить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно кости, чтобы не прорѣзать кожицы, лапки и крылышки отрубить, нафаршировать фаршемъ изъ печенки слѣдующимъ: 1/2 телячьей печенки нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю съ 1 шт. лаврового листа, 5 зер. англ. перца и 1/2 фунта свинаго шпика и кореньевъ, поджарить, потомъ мелко изрубить, положить 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, 3—6 яицъ, соли; все это истолочь, протереть сквозь дурхшлакъ, нафаршировать рябчики, сложить на сотейникъ, намазанный масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарились; остудить, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо, на подставку изъ свеклы, картофеля и проч., обсыпать рубленнымъ ланспикомъ и зеленью. Подать отдѣльно соусъ горчичный или какой нибудь другой.

Подставка приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять нѣсколько штукъ свеклы и нѣсколько штукъ картофеля, первую испечь, вторую сварить, очистить, мелко нарѣзать, смѣшать съ 2 ложками капарцовъ и оливовъ, съ чайною ложечкою горчицы, смѣшанной съ 2 ложками прованскаго масла и уксуса, размѣшать все это такъ, чтобы держалось въ массѣ; сдѣлать изъ нея круглую или продолговато-четыреугольную подставку, величиною въ блюдо, пальца въ два вышиною, сгладить, какъ можно лучше, верхъ и бока.

Выдать: 3—4 рябчика, 1/8 телячьей печенки.
3—4 шт. лаврового листу.
5 зер. англійскаго перцу.
1/2 булки французской.
1/2 ф. шпика, 5—6 яицъ, соли.
3/8 фунта масла.
На ланспикъ:
Кости головки телячьей.
1/2 фунта говядины.
1—2 шт. лаврового листу.
Уксусу, соли, 1/4 стак. хереса.
1—2 бѣлка, уварить до 2 стакановъ.

На подставку:

2—3 свеклы, картофелю шт. 10—12.
Капарцовъ ложки 2, оливокъ ложки 2.
Ложечку готовой горчицы.
Прованскаго масла, ложки 2 уксуса.

1452) **Заливное изъ рыбы.** 2 1/2 фунта угря, лина, щуки, судака, форели, осетрины или прочей рыбы очистить, разрѣзать на части, вычистить, посолить на 1 часъ; вскипятить бульонъ изъ кореньевъ, пряностей и уксуса въ пропорцію, опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою; когда немного остынетъ, вынуть, очистить отъ костей и кожи, нарѣзать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно въ бульонъ, прибавить еще фунта 3 мелкой рыбы или просто рыбьихъ костей, чешуи и немного рыбьяго клея, уварить до 4 стакановъ, очистить икрою, процѣдить сквозь салфетку, залить сложенную въ форму рыбу, застудить; вообще поступить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 1/2 ф. угря, 2 ф. ершей или плотвы, 2—3 золот. рыб. клея.
Или 3 фун суд., окуней или щуки, и 1 зол. рыбьяго клея.
Или 3 ф. лина или налима, 2 ф. мелкой рыбы и 2—3 зол. клея.
Или 2 1/2 ф. осетрины, 3 ф. мелк. рыбы и 2—3 золотн. клея.
Или 2 1/2 ф. осетр. и 4 ножки телячьи.
1 селлерей, 1 порей, 2 моркови.
1 петрушку, 3—4 луковицы.
10 зеренъ англійскаго перцу.
1—2 шт. лаврового листу, соли.
1/8 фунта икры или 2—3 бѣлка.
(Разныя украшенія, какъ сказано въ примѣчаніи).

Рыбъ чистить, какъ сказ. въ примѣчаніяхъ о каждой рыбѣ.

Подавать къ такому заливному соусъ горчичный № 479, или соусъ сборный № 478, также хрѣнъ съ уксусомъ.

1453) **Заливное изъ ершей.** Свѣжіе, крупные ерши очистить, отрубить головки и хвостики, изъ которыхъ сварить небольшое количество рыбнаго отвара. Самые же ерши распластать, снять съ костей филеи, опустить ихъ въ кипящій отваръ изъ ершиныхъ головокъ. Отваренные филеи вынуть въ каменную чашку, поставить на ледъ. Отваръ же очистить икрою, процѣдить. Взять гладкую форму съ отверстіемъ въ серединѣ, сполоснуть ее холодною водою, положить рядъ филеевъ, рядъ раковыхъ шеекъ, налить чуть теплымъ ланспикомъ. Остудить, затѣмъ положить второй рядъ ершей и раковыхъ шеекъ и такъ до конца, остудить, подавая, выложить на блюдо. Въ отверстіе положить свѣжіе огурцы, отъ кожи очищенные и нарѣзанные кубиками, смѣшанные съ раковыми шейками, мелко изрубленнымъ укропомъ и кервелемъ. При затѣйливомъ столѣ, кругомъ этого заливнаго можно еще чешуйкой положить такіе же филеи ершей, перекладывая ихъ четвероугольниками тонко нарѣзаннаго ланспика; подать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ.

1454) **Родъ заливного изъ угря и раковъ.** Отрѣзать голову живому угрю; когда кровь стечетъ, вытереть его крупнымъ пескомъ съ солью, выполоскать, вытереть, разрѣзать на куски, посолить, сварить въ маломъ количествѣ воды съ кореньями. Когда будетъ совершенно готовъ, снять кожу, въ бульонъ же прибавить разваренаго клею, соли, уксусу, очистить бѣлками или икрою, процѣдить, остудить слегка. Между тѣмъ сварить раки, очистить шейки и ножки; влить въ форму для заливного нѣсколько ложекъ ланспика изъ угря, застудить, положить куски угря, перекладывая ихъ раковыми шейками, ножками и вѣточками зеленой петрушки и укропа, залить остальною ухою, остудить; подавая, выложить на блюдо, можно огарнировать еще цѣльными сваренными раками.

Выдать: 3 ф. угря, 1 луковицу.
1/2 петрушки, 1/2 моркови.
2—3 зер. пр., 6—8 зер. англ. перцу.
2—3 лавроваго листу, укропу.
Зеленой петрушки, 24 рака помельче кто хочетъ, еще 12 покрупнѣе.
10 листочковъ бѣлаго желатина или 10 зол. рыбьяго клея.

1455) **Рулетъ изъ щуки.** 3 фунтовую щуку очистить, посолить на 1 часъ, вымыть, вытереть. Отрѣзать голову, разрѣзать щуку въ длину съ одной стороны, вдоль хребтовой кости, вынуть всѣ кости осторожно, чтобы нигдѣ не прорѣзать кожицы, разложить ее на салфетку, положить на нее рыбнаго фарша, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

Очистить выбранное мясо отъ костей, посолить, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 1/2 ложкѣ масла; 2—3 яйца разбить, изжарить родъ яичницы, распустивъ на сковородѣ 1/2 ложки масла; положить очищенныхъ 5—6 сарделекъ, 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и слегка выжатаго, 1 ложку масла, мушкатнаго орѣху, толченаго англійскаго и простого перцу по 2—3 зерна, соли, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1—2 яйцами.

Намазать этимъ фаршемъ щуку, свернуть ее въ трубочку, обвязать салфеткою и нитками, варить въ водѣ съ кореньями, рыбьими оставшимися костями и 2—3 ложками уксуса.

Когда рыба и фаршъ будутъ готовы, вынуть, остудить, положить подъ легкій прессъ, потомъ вынуть осторожно изъ салфетки, нарѣзать ломтиками, убрать ланспикомъ, т. е. бульонъ, въ которомъ варился рулетъ, уварить до 1 стак., сложивъ въ него обратно всѣ кости, очистить икрою, закрасить краснымъ желатиномъ или жженымъ сахаромъ, процѣдить сквозь салфетку, остудить, красиво нарѣзать, убрать рулетъ или осыпать его мелко изрубленнымъ ланспикомъ.

Выдать: 3 ф щуки, 1/4 ф. масла.
1 луковицу, 5—6 сарделекъ.
4—6 яицъ. 2—3 зер. анг. перцу.
2—3 зер. простого перцу.
1/2 франц. хлѣба.
Мушкатнаго орѣху, 1 морковь.
1/2 петрушки, 1/2 селлереи, 1/2 порея.
1 луковицу.
10 зеренъ англійскаго перцу.
1—2 шт. лавроваго листу.
2—3 ложки уксусу.
2—3 куска сахару.

Подается къ нему соусъ горчичный № 479, или уксусъ, прованское масло и горчица, или хрѣнъ съ уксусомъ.

1456) **Рыба холодная.** Оставшуюся отъ обѣда разварную щуку, судака и пр. рыбу можно подать къ завтраку, нарѣзавъ рыбу правильными ломтиками, безъ костей, и къ ней подать горчичный соусъ № 476.

Б) МАЙОНЕЗЪ.

Примѣчаніе. Майонезъ—это мясное или рыбное купанье, въ которое входитъ *ланспикъ*, изъ котораго приготовляется заливное и *муссъ*, т. е. клейкій мясной или рыбный отваръ, сбитый въ густую, бѣлую пѣну, которою покрываютъ рыбу, птицу или дичь, украшая блюдо вышепомѣщеннымъ ланспикомъ.

2) Какъ ланспикъ, такъ и муссъ бываетъ скоромный и постный.

3) Какъ приготовляется скоромный и постный ланспикъ пояснено въ примѣч. о заливномъ. Тамъ на 6—8 человѣкъ назначено мною 4 стак. жидкости. При муссѣ, надо изъ этихъ 4-хъ стакановъ—1 1/2 стакана отнять на ланспикъ, очистивъ его, если мясной ланспикъ, то мясной оттяжкою или бѣлками, если же постный, то паюсной икрою, влить соку изъ крыжовника или 2 ложки уксуса, рюмку хереса, вскипятить, разлить на блюдо, остудить, нарѣзать тонкими квадратиками, или мелкими кубиками или все мелко изрубить; остальные 2 1/2 стакана употребить на муссъ, а именно: процѣдить ихъ въ глубокую фаянсовую чашку и пока онъ не остылъ, начать сбивать вѣничкомъ на льду, подливая по ложечкѣ прованскаго масла, всего 1/3 стакана и прибавляя по каплѣ 2 полныя столовыя ложки уксуса до тѣхъ поръ, пока муссъ не превратится въ густую бѣлую пѣну.

4) Если муссъ очень крѣпокъ, то снять его со льда и сбивать на столѣ, въ умѣ-

репнымъ холодѣ, чтобы муссъ сталъ въ родѣ густого соуса. Тогда облить имъ уложенную на блюдо рыбу, или дичь, или индѣйку и пр. Когда застынетъ, красиво убрать сверху, листьями зеленой петрушки и цвѣтнымъ ланспикомъ, нарѣзаннымъ красивыми, ровненькими кусочками.

5) Огарнировать эту рыбу, птицу или дичь кучками разныхъ овощей, какъ-то: маринованными корнишонами, наискось нарѣзанными, капарцами, оливками отъ кожи очищенными, крутыми, рубленными яйцами, маринованною или въ соленой водѣ отваренною свѣжею, цвѣтною капустою, спаржею, кружечками нарѣзанною; печеною свеклою, вареною морковью и разварнымъ картофелемъ, нарѣзанными ровными кубиками, салатомъ, приправленнымъ уже, какъ обыкновенно, прованскимъ масломъ и уксусомъ, сваренною зеленою фасолью и бѣлыми бобами, свѣжими огурцами и пр., раздѣляя все это полосками изъ рубленнаго ланспика.

6) Весь этотъ гарниръ долженъ быть смоченъ горчичнымъ соусомъ, какимъ приправляютъ салатъ вообще, т. е. прованскимъ масломъ, уксусомъ, немного горчицею, солью, перцомъ, прибавляя, по желанію, зеленой петрушки и укропу, эстрагону, кервелю и пр. Отдѣльно подать въ соусникѣ соусъ провансаль № 480, или соусъ, сборный № 478, или № 479.

7) Майонезъ этотъ, при большомъ блюдѣ, на 12—18 человѣкъ, можно подать слѣд. образомъ:

8) На середину блюда выложить заливное, застуженное въ рантовой формѣ, съ отверстіемъ въ серединѣ. Наполнить это отверстіе сборнымъ соусомъ № 478, остальной подать въ соусникѣ.

9) Это заливное огарнировать кругомъ всего блюда кусками рыбы, индѣйки или курицы, которые предварительно надо обмокнуть въ приготовленный вышепоименованный муссъ, и муссъ этотъ можетъ быть приготовленъ иногда нѣсколькихъ цвѣтовъ, именно:

а) Бѣлый натуральный.

б) Красный: подкрасить краснымъ желатиномъ.

в) Желтый: положить немного шафрану.

г) Синій: горсть васильковъ заварить 2—3 ложками кипятка, накрыть, дать постоять 1 часъ, выжать сквозь чистую тряпочку, влить въ муссъ чайную ложечку или болѣе.

д) Зеленый: горсть перебраннаго, вымытаго, обсушеннаго салфеткой, шпината истолочь въ каменной ступкѣ, выжать, влить въ муссъ 1 ложку или болѣе, или положить ¼ стакана вареная и протертаго шпината.

Въ такомъ случаѣ, одинъ кусокъ рыбы или курицы и пр. обмокнуть въ муссѣ одного цвѣта, другой кусокъ въ муссѣ другого цвѣта и такъ до конца и все это должно быть уложено ровною гирляндою, подлѣ самого заливного.

10) Кругомъ этихъ кусковъ съ муссомъ можно еще провести узенькую, какъ бы гирлянду изъ вышепоименованныхъ овощей и кореньевъ, если не всѣхъ, то нѣкоторыхъ, подбирая ихъ цвѣта; особенно симметрично должны быть расположены яркія полоски свеклы и моркови, такъ какъ онѣ болѣе другихъ бросаются въ глаза.—Эта полоска овощей должна быть непремѣнно также мѣстами раздѣлена листьями зеленой петрушки. Но при подобной разноцвѣтной гирляндѣ, муссъ долженъ быть бѣлый.

11) Если же будетъ разноцвѣтный, то овощная гирлянда должна быть одноцвѣтная, или изъ одного салата изъ свѣжихъ огурцовъ, или изъ одного салата—латукъ.

12) *На рыбный майонезъ* надо брать всегда крупную рыбу, какъ-то: лососину, лина, сига, форель, осетрину, бѣлорыбицу, щуку и т. п. Взять 3 фунтовую, самую свѣжую рыбу, вычистить ее, выпотрошить, вымыть, какъ сказ. въ примѣчаніяхъ о рыбахъ, завернуть въ чистую салфетку, дать полежать часа два. Если она только что заколота, то сдѣлать на спинѣ, надрѣзъ, въ продольномъ направленіи для того, чтобы, при варкѣ, не лопнула кожица.

13) Если рыба только что убита, то надо ее налить чистою холодною водою, слегка посоленною, беря на каждые 3 стакана по чайной ложечкѣ соли; если же рыба была уже сонная, то сварить заранѣе отваръ изъ 1 петрушки, ½ селлерея, ½ порея, 2 луковицъ, небольшого пучка зелени петрушки, селлерея и порея, 5 зер. перцу и 1 лавроваго листа. Когда коренья сварятся, процѣдить, отваръ, остудить. Между тѣмъ взять цѣльную рыбу, положить ее на рѣшетку рыбнаго котелка, хребтовою костью вверхъ и привязать ее къ рѣшеткѣ въ положеніи плавающей рыбы. Рѣшетку съ рыбой опустить въ котелокъ, залить или холодною посоленою водою или остывшимъ вышепоименованнымъ отваромъ, чтобы едва покрыло рыбу, накрыть крышкою, поставить на медленный огонь. Отъ минуты закипанія, варить 20—30 минутъ, смотря по толщинѣ рыбы, причемъ среднюю часть котелка держать на болѣе сильномъ огнѣ, чѣмъ концы, потому что средняя часть рыбы толще ея оконечностей. Когда рыба

сварится, сдвинуть на край плиты, дать ей, подъ крышкою, остыть. Когда она остынетъ, вынуть ее съ рѣшеткою на столъ, снять съ нея кожу. Когда обсохнетъ и застынетъ, переложить ее на рыбное длинное блюдо и тогда покрыть ее муссомъ, украсить ланспикомъ, поставить на холодъ на $^1/_2$ или часъ времени. Незадолго до отпуска огарнировать ее сваренными и маринованными овощами и зеленью, какъ только что сказ. въ примѣчаніи.

14) Если рыба, какъ для заливного, такъ и для майонеза должна быть подана ломтиками, то надо ихъ срѣзывать съ сырой еще рыбы, и опустить въ кипящую уже посоленую воду или кипящій отваръ изъ кореньевъ и спецій.

15) Какъ къ мяснымъ такъ и рыбнымъ майонезамъ подается соусъ провансаль № 480, сборный № 478, горчичный № 476, или татарскій № 461.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію на $1^1/_2$ раза.

Отъ 12 до 18 и даже до 24 человѣкъ—въ два раза.

1457) Майонезъ изъ фаршированной курицы или каплуна. Очистить курицу, разрѣзать ее вдоль хребтовой кости, см. примѣчаніе о курицѣ стр. 355, вынуть всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

$^3/_4$ фунта телятины мелко изрубить, сложить въ ступку, посолить, положить туда же $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ и выжатаго, 2 ложки масла, 5—7 зеренъ англійскаго перцу, соли, мушкатнаго орѣху, 2—4 сырыя яйца, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать курицу, зашить ее плотно, чтобы фаршъ не вышелъ, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпкими нитками; опустить въ воду, въ которую положить всѣ кости отъ курицы, соли 1—2 штуки лавроваго листу, кореньевъ, варить до мягкости не менѣе 2 часовъ; тогда вынуть ее, положить подъ легкій прессъ; за 2 часа, передъ отпускомъ, нарѣзать ее ломтиками, уложить въ рантовую форму или прямо на круглое блюдо, облить муссомъ, или каждый ломтикъ обмакивать отдѣльно.

Ланспикъ и муссъ приготовить, какъ сказано въ примѣчаніи, а именно: въ бульонъ, въ которомъ варилась курица, кости отъ курицы, говядины и проч., прибавить 10 зол. бѣлаго желатина или 1 головку, или 4 ножки телячьи, уварить до 4 стакановъ. $1^1/_2$ стак. отлить на ланспикъ, а $2^1/_2$ стак. употребить на муссъ.

Выдать: 1 курицу или каплуна.

На фаршъ.

$^1/_4$ ф. телятины.
$^1/_2$ франц. булки.
$^3/_2$ ф. масла,
5—7 зер. англ. перцу.
Мушкатн. орѣху.
2—4 сырыя яйца.
Зеленой петрушки, англ. перцу.
2 моркови, $^1/_2$ петрушки.
$^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея.
2 луковицы, 5—10 зер. перцу.
1—2 шт. лавр. листу.
Пучокъ зелени.
10 зол. бѣлаго желат. и 1 ф. говяд.
Или 1 головку, или 4 ножки телячьи.

На ланспикъ.

1—2 куска сахару подцвѣтить.
$^1/_2$ ф. говядины на оттяжку.
Или 2 бѣлка, (рюмку хереса)
Ложку уксуса.

На муссъ.

$^1/_3$ стак. прованск. масла.
2 ложки *уксуса*.
На гарниръ, см. примѣч.

Къ этому майонезу подается соусъ горчичный № 479.

Или соусъ провансаль № 480.

1458) Майонезъ изъ фаршированной индѣйки. 1 небольшую индѣйку очистить, отрѣзать голову, крылья и ножки, самую же индѣйку разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: $^3/_4$ фунта телятины или филея отъ другой индѣйки мелко изрубить, положить: соли, $^1/_2$ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, $^1/_2$ ложки масла, кто любитъ (1 луковицу, поджаренную въ $^1/_2$ ложкѣ масла), англійскаго перцу, 1—2 яйца, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито; $^1/_4$ фунта вареной ветчины или языка нарѣзать тоненькими ломтиками.

Изжарить омлетъ одинъ изъ 2 желтковъ съ $^1/_2$ ложкою масла, 1 зерномъ

толченаго англійскаго перцу и зеленою петрушкою; а другой такой же омлетъ изъ 2 бѣлковъ.

Фаршировать индѣйку слѣдующимъ образомъ: положить рядъ фарша, рядъ ветчины, рядъ омлета, рядъ корнишоновъ и такъ далѣе, потомъ зашить индѣйку хорошенько, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпко нитками, сварить до мягкости, варить не менѣе 3 часовъ въ бульонѣ или въ холодной водѣ съ кореньями спеціями; потомъ вынуть ее, остудить совершенно, положить подъ легкій прессъ; за часъ передъ отпускомъ нарѣзать ломтиками, уложить на продолговатое блюдо, залить муссомъ, убрать сверху ланспикомъ или застудить въ раптовой формѣ.

Ланспикъ и муссъ приготовить, какъ сказано въ примѣчаніи, а именно, въ бульонѣ, въ которомъ варилась фаршированная индѣйка, кости отъ индѣйки, головка, крылышки и ножки (кромѣ печенки и пупка), коренья, и 1 шт. лаврового листу, разварить 4 телячьи ножки или 2 воловьи, или положить бѣлаго желатину и 1 ф. говядины, уварить до 4 стакановъ; $1^1/_2$ стак. оглить на ланспикъ, а $2^1/_2$ стак. употребить на муссъ.

Выдать: 1 небольшую индѣйку, вѣсомъ около 3 ф.
Все остальное. см. выдачу №1457.

Прибавить только 2 яйца на омлетъ.
1/4 ф. ветчины. шт. 8 корнишоновъ.
1/2 ложки масла.

Подается отдѣльно горячій соусъ № 479, или татарскій № 461, или провансаль № 480.

1459) **Майонезъ изъ индѣйки, нафаршированной печенкою.** (Порція отъ 13 до 18 и даже до 24 человѣкъ). Поступить во всемъ, какъ сказано въ примѣчаніи и въ майонезѣ № 1458, фаршъ только слѣдующій:

1 фунтъ телятины мелко изрубить, 1 телячью печенку наскоблить ножомъ сырую, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшая, чтобы побѣлѣла, потомъ сложить въ салфетку, выжать воду, 2 луковицы поджарить въ маслѣ; 1 французскую булку размочить въ стаканѣ воды, молока или бульона, выжать, положить соли, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 2—5 яицъ, все это смѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлакъ, нафаршировать индѣйку, можно прибавить въ фаршъ 2—5 трюфелей.

Выдать: *На фаршъ:*
1 большую жирную индѣйку.
1 ф. телятины, 1 тел. печенку.
(2 луковицы), 1 франц. булку.
Стак. молока. соли, англ. перцу.
Мушкатн. орѣху, 4—5 яицъ.
(2—6 штукъ трюфелей).
На муссъ и ланспикъ:
Кости и проч. отъ индѣйки.
2 ф. или болѣе говядины.
4 моркови, 2 петрушки, 2 селлерея.
(2 луковицы). 2—3 шт. лавров. листа,
1 стак. хереса.
3—4 бѣлка. 1 стак. уксусу.
1 стак. провансkаго масла.
2 куска сахару.
1 головку и 4 ножки теляч. или 4 ноги воловьи или 8 лист. бѣлаго желатину,
На гарниръ.

Подается къ нему соусъ горчичный № 479, или сборный № 478.
Или соусъ провансаль № 480.

1460) **Майонезъ изъ индѣйки.** Очистить индѣйку, сварить въ бульонѣ, до мягкости, съ кореньями и пряностями. Когда будетъ готова, вынуть ее, немного остудить, нарѣзать правильно, сложить на продолговатое блюдо, поставить въ холодное мѣсто; остальныя же части и кости опять варить въ томъ же бульонѣ, положить въ него головку или телячьи ножки, разварить ихъ и такъ далѣе, какъ сказ. въ прим. и въ № 1457.

Подается къ нему соусъ горчичный № 476, или провансаль № 480 и пр.

1461) **Майонезъ изъ индѣйки, фаршированной грецкими орѣхами.** Очистить индѣйку, крылышки и ножки отрѣзать, разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно всѣ кости, чтобы не прорѣзать кожицы, нафаршировать слѣдую-

щимъ образомъ: 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы, обварить, очистить отъ кожицы, истолочь. 1 небольшую телячью печенку поджарить съ $^1/_2$ фунтомъ самаго свѣжаго шпика, 1 шт. лавроваго листу, 1 морковью, петрушкою и селлереемъ мелко нарѣзанными. Когда будутъ готовы, остудить, положить туда же, $^1/_2$—1 французскую булку, намоченную въ $^1/_2$—1 стак. бульона, 3—6 сырыхъ яицъ; истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, посолить, нафаршировать индѣйку, обвязать ее крѣпко салфеткою и нитками, опустить въ холодную посоленую воду съ кореньями, 1 шт. лавроваго листу и всѣми костями отъ индѣйки. Когда она сварится, что наступитъ приблизительно черезъ 2—3 часа, вынуть ее, остудить, снять тогда салфетку; нарѣзать индѣйку ломтиками, уложить въ рантовую форму или на блюдо, облить муссомъ, украсить ланспикомъ, и т. п., см. примѣчаніе и №. 1457.

1462) **Майонезъ изъ цыплятъ.** 2—3 цыпленка очистить, отварить до мягкости въ бульонѣ изъ говядины, кореньевъ, пряностей; когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать каждаго на части, снять верхнюю кожицу, сложить на круглое блюдо, остудить. Этотъ бульонъ уварить до 4 стак., положить въ него 10 листочковъ бѣлаго желатина, распущеннаго уже въ $^1/_4$ стак. бульона; уксуса или сока изъ крыжовника, вина, вскипятить; отдѣлить $1^1/_2$ стак. на ланспикъ, $2^1/_2$ стак. на муссъ. Облить цыплятъ муссомъ, какъ сказано въ примѣчаніи, убрать цвѣтнымъ ланспикомъ, отвареною спаржею, цвѣтною капустою, 20 штуками раковыхъ шеекъ, (которыя должны сперва полежать въ уксусѣ съ прованскимъ масломъ). См. прим. и майонезъ № 1457.

Выдать: 2—3 цыпленка.
1 ф. говядины и 10 лист. желатина
1 петрушку, 1 селлерей.
3—5 зер. перцу.

На ланспикъ:

Лимоннаго сока съ $^1/_2$ лимона.
$^1/_4$ стак. бѣлаго столов. вина.

На муссъ:

$^1/_3$ стак. прованскаго масла.
2 стол. ложки уксуса.

Соусъ къ нему горчичный № 479 или провансаль № 480.

1463) **Майонезъ изъ дичи.** Изжарить въ маслѣ какую нибудь дичь, вынуть кости, нарѣзать ровными кусочками, остудить, сложить на круглое блюдо, облить муссомъ, убрать ланспикомъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1 зайца или 6 рябчиковъ, или глухаря.

Или 3—4 куропатки, $^1/_4$ ф. масла.
Остальное, см. № 1457

Подать отдѣльно соусъ горчичный № 479 или провансаль № 480.

1464) **Майонезъ изъ фаршированнаго поросенка съ заливнымъ.** Жирнаго поросенка очистить, отрѣзать голову и лапки, разрѣзать его вдоль съ одной стороны, срѣзать осторожно кости. Обрѣзать оставшееся мясо при костяхъ, мелко изрубить съ печенкою поросенка, прибавить $^1/_2$ телячьей печенки и съ $^1/_2$ ф. сырой телятины, поджарить все это слегка въ 2 ложкахъ масла, всыпать 1—2 зер. толченаго простого перцу, положить $^1/_2$ французской булки намоченной и выжатой, 3—6 яицъ, изрубить все очень мелко, истолочь, протереть сквозь дурхшлагъ, намазать этимъ фаршемъ внутренность растянутаго на столѣ поросенка, положить наверхъ ломтиками нарѣзанныя крутыя 2—3 яйца, недурно положить кусочки свѣжаго сваренаго языка, свернуть поросенка въ длинную трубочку, обвязать салфеткою и нитками, сварить до готовности въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головки и ножекъ поросенка, моркови, петрушки, селлерея, 3 луковицъ, 1—2 шт. лавроваго листу. Когда рулетъ уварится, т. е. приблизительно черезъ часъ, вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на два, нарѣзать ломтиками, сложить вокругъ блюда, покрывая каждый кусокъ муссомъ. Въ середину же можно раньше выложить низкую форму заливного изъ того же рулета, съ прибавленіемъ языка и мозговъ отъ поросенка, ушей и всѣхъ мягкихъ частей его головы. Подать къ нимъ въ соусникѣ соусъ провансаль, см. въ концѣ примѣчанія.

Муссъ же и ланспикъ для заливного приготовляется слѣдующимъ образомъ: въ бульонъ, въ которомъ варился поросенокъ, прибавить отдѣльно сваренаго крѣпкаго бульона изъ говядины такъ, чтобы бульона было всего стакановъ 6, раздѣлить его на двѣ части.

Въ 3 стакана, назначенные для заливного, положить 3—4 листочка бѣлаго желатина, подкрасить кускомъ жженаго сахара или ложкою соуса отъ поджареной говядины, очистить $^1/_2$ ф. оттяжки изъ говядины или 2 бѣлками, разбитыми съ 2 ложками холодной воды, посолить. Когда очистится, процѣдить сквозь салфетку, привязанную къ опрокинутой скамейкѣ; застудить въ плоской формѣ, а именно: влить сперва въ нее немного ланспику, когда почти застынетъ, положить ломтики фаршированнаго поросенка, мозговъ, языка, ушей и пр., какъ сказано выше, залить остальнымъ ланспикомъ. Изъ другихъ же 3 стакановъ приготовить муссъ, а именно: положить въ нихъ 2 листочка распущеннаго бѣлаго желатина, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; когда начнетъ застывать, влить $^1/_3$ стакана прованскаго масла и начать сбивать метелочкой, подливая понемногу 2 ложки уксуса, пока не превратится въ густую пѣну, облить ими каждый ломтикъ нарѣзаннаго рулета изъ поросенка, которыми и огарнировать заливное.

Подать отдѣльно соусъ провансаль № 480.

1465) Майонезъ изъ фаршированныхъ рябчиковъ. 3—4 рябчика очистить, лапки и крылышки отрубить, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать осторожно кости, чтобы не прорѣзать кожицы, нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: 1 небольшую, телячью печенку нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю съ $^1/_2$ фун. самаго свѣжаго шпика, 1 морковью, 1 петрушкою, 1 селереемъ, 1 шт. лавроваго листу, поджарить, мелко изрубить, положить $^1/_2$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 3—6 яицъ, посолить, истолочь все въ ступкѣ со шпикомъ и кореньями, протереть сквозь дурхшлакъ, нафаршировать этою массою рябчики, перевязать нитками, сложить ихъ на сотейникъ намазанный масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарились; остудить, нарѣзать ломтиками острымъ ножомъ, уложить кругомъ блюда, обливая каждый кусокъ муссомъ. Въ середину положить сборный салатъ изъ зеленыхъ и бѣлыхъ бобовъ, картофеля, салата и пр., какъ сказано въ примѣчаніи, подать отдѣльно въ соусникѣ соусъ провансаль.

Муссъ приготовляется, какъ сказано въ примѣчаніи, изъ головки или ножекъ телячьихъ, или взять всѣ кости, оставшіяся отъ рябчиковъ, 1 воловью будылышку, 6 листочковъ бѣлаго желатина, морковку, петрушку, селлерей, 1 шт. лавроваго листу, 1 луковицу, 1 кусокъ сахару; уварить до 4 стакановъ, отдѣлить $1^1/_2$ стак., очистить 2 бѣлками, разбитыми съ 2 ложками холодной воды, влить уксусу и хересу, разъ вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; когда начнетъ застывать, положить $^1/_3$ стакана прованскаго масла и, по каплѣ, 2 ложки уксуса и начать сбивать метелочкой, пока не превратится въ густую пѣну, дать застыть, подавать съ соусомъ провансаль или какимъ другимъ.

Выдать: шт. 6 рябчиковъ, 1 тел. печонку. $^1/_2$ франц. булки, морк., петр., порей, 1 луковицу, 1 шт. лавр. листу. $^1/_3$ ф. свѣжаго шпика. 3—6 яицъ, ложку масла.

На соусъ: 1 будышку, 6 зол. желатина. 1 шт. лавр. листу, уксусу, $^1/_4$—$^1/_2$ ст. хереса, $^1/_3$ ст. пров. масла. 1 кусокъ сахару, 2 бѣлка. На салатъ и соусъ.

1466) Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы. (Пропорція на 12). 3 петрушки, 2 порея, 2 селлерея, 5 луковицъ, 2—3 лавр. листа, 10—20 шт. англ. перцу, пучокъ зелени, всѣ вынутыя изъ рыбы кости и десятка 2 ершей сварить, процѣдить, остудить, положить 2—3 соленые очищенные огурца, $^1/_2$ или 1 бутылку столоваго вина или сотерна. Очищенную, только что посоленую, нафаршированную и зашитую 6-ти фунтовую рыбу, какъ-то: щуку, су-

дака, лососину и проч., положить на рѣшетку рыбнаго котелка, налить выше поименованнаго остывшаго отвара, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть крышкою, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ до готовности, но чтобы не разварилась, остудить, вынуть осторожно, снять кожицу, положить на доску, поставить на ледъ, остудить совершенно, переложить на блюдо или на доску, обвязанную салфеткою, убрать муссомъ и проч., какъ сказано въ примѣчаніи.

Фаршъ къ этой рыбѣ приготовить, какъ сказано въ № 1470. Уварить до 6 стакановъ, раздѣлить на ланспикъ и муссъ, какъ сказано въ № 1457 и въ примѣч. Попробовать ланспикъ, если на ложкѣ онъ не застынетъ, тотчасъ же прибавить нѣсколько листочковъ бѣлаго желатина.

Ланспикъ очистить паюсной икрой.—Вообще поступить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 6 фунтовую рыбу.
3 петрушки, 2 порея.
2 селлерея, 5 луковицъ.
2—3 шт. лавр. листу.
10—20 зер. англ. перцу.
Пучокъ зелени
3—6 фун, ершей и 4—6 лист. желатина.
2—3 соленые огурца.
$^1/_2$—1 бутылку вина.

На фаршъ:
2 ф. рыбы, 1 фр. булку.
Мушк. орѣху, англ. перцу, соли.
6—8 яицъ, 2 луковицы.
3—4 ложки масла.

На муссъ:
1 стак. прованскаго масла.
$^1/_2$ стак. уксуса.

На гарниръ.

Подать соусъ провансаль № 480, сборный № 478, татарскій № 461, или горчичный № 479.

1467) Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.

Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, какъ то: лина, щуки, лососины, большихъ окуней или сиговъ, срѣзать филеи ломтиками въ палецъ толщиною; уложить на противень на $1^1/_2$ ложки растопленнаго масла, посолить, скропить 1 рюмкою вина, сокомъ изъ $^1/_2$ лимона. Какъ только съ одной стороны побѣлѣютъ, перевернуть на другую, смотрѣть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темнаго цвѣта, потомъ переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Изъ костей же рыбьихъ, чешуи, рыбьяго клея, или ершей, или плотвы сварить ланспикъ, положивъ въ него кореньевъ и пряностей, уксусу, 5—6 шампиньоновъ, очистить 2—3 бѣлками или икрою (см. примѣчаніе), уварить до $3^1/_2$ стак., процѣдить сквозь салфетку, остудить, положить $^1/_3$ стак. прованскаго масла и начать сбивать метелкою, подливая понемногу 2 ложки уксуса. Каждый кусокъ рыбы обмакнуть въ этотъ муссъ; уложить на блюдо въ кружокъ, обложить салатомъ, а середину наполнить слѣдующимъ соусомъ:

Изъ 10 оливокъ вынуть косточки, 10 анчоусовъ, 10 корнишоновъ, 1 ложку капарцовъ, 10 отварныхъ желтковъ изрубить, истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, протереть сквозь сито; 2 сырыхъ желтка мѣшать въ каменной чашкѣ, пока не побѣлѣютъ, съ чайною ложечкой готовой сарептской горчицы, прибавляя по каплѣ, прованскаго масла и чайную ложку уксуса, положить мелкаго сахару куска 2, 1 ложку изрубленной зелени, какъ-то: укропу, кервелю, эстрагону, соли и эссенціи изъ шпината, смѣшать все вмѣстѣ.

Салатъ же слѣдующій: нарѣзать ровными ломтиками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости зеленыхъ бобовъ; когда будутъ готовы, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою, поставить на ледъ. Точно также сварить спаржи, картофеля, цвѣтной капусты, смѣшать съ бобами, положить туда же свѣжихъ огурцовъ, печеной свеклы (все это нарѣзать ломтиками и кусочками), зеленой петрушки, укропу, эстрагону, кервелю, заправить все это ложками 2—3 уксуса, прованскимъ масломъ, солью и немного горчицею и сахаромъ.

Выдать: 3 фунта крупной рыбы.
3 ф. мелкой и зол. 2 рыбьяго клею, или желатина.
1½ ложки масла, 1 рюмку вина.
½ лимона, 2 моркови, 1 петр.
1 селлерей, 1 порей, 3 луковицы.
5—7 зеренъ англійскаго перцу.
1—2 шт. лаврoваго листу.
5—6 шампиньоновъ, ½ стакана прованскаго масла.
½ стак. хереса, ¼ ст. уксусу.
½ паюсной икры или 2—3 бѣлка.
На соусъ: 10 оливокъ, корнишоновъ, 10 анчоусовъ.
1 ложку капарцовъ, 10 яицъ.
2 желтка, ¾ стак. прованск. масла.
Ложечку уксусу, зелени.
2 горсти шпината, сахара куска 2.
На салатъ:
Зел. бобовъ шт. 12. спаржи шт. 6—9.
Картофелю шт. 6, 1 свеклу.
1 головку цвѣтной капусты, 2 огурца.
Уксусу, зелени: петрушки, укропу, эстрагону и пр.
Прованскаго масла, горчицы, сахару 2—3 куска, соли, перцу.

1468) **Майонезъ изъ рыбы.** 3 фунта липа, щуки, карпа, лососины, окуней или сиговъ слегка поджарить, какъ сказ. въ предыдущемъ № 1467. Сварить ланспикъ, уварить его до 3½—4 стак., какъ сказано въ прим., взбить въ пѣну, залить рыбу въ раттовой формѣ, остудить, выложить на блюдо.

Въ середину влить соусъ сборный, въ который можно прибавить съ ½ стак. крѣпкаго ланспика; кругомъ огарнировать салатомъ.

Подать къ нему соусъ сборный № 478, или горчичный № 479, или провансаль № 480, или татарскій № 461.

Выдать: 3 ф. крупной рыбы, 3 ф. мелкой и 1—2 зол. рыбьяго клею.
Или 3 ф. рыбы и 1 головку или 4 ножки телячьи.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селл.
1 порей, 3—4 луковицы средней величины.
20—30 зеренъ англ. перцу.
2—3 шт. лаврoваго листу.
Уксусу отъ ½ до 1 стакана, соли.
3—5 яицъ, ⅛ ст. прованскаго масла.
1½ ложки масла, 1 рюмку вина, ½ лимона, горчицы.
2 куска сахара подцвѣтить его, салатъ и разн. украшенія.

1469) **Майонезъ изъ цѣльной щуки, судака, форели и проч.** Очистить 3-хъ-фунтовую рыбу, посолить на 1 часъ, завязать въ салфетку, обвязать нитками, сложить въ рыбный котелъ.

Между тѣмъ вскипятить воду съ кореньями и пряностями, влить ⅛ стакана уксуса, остудить, залить щуку, сварить; когда она будетъ готова, отставить кастрюлю, остудить, не вынимая рыбы изъ воды, потомъ уже вынуть ее осторожно и изъ салфетки, когда вода стечетъ, сложить на блюдо или салфеткою обвязанную доску, облить муссомъ, убрать ланспикомъ и прочее, какъ сказано въ примѣчаніи.

Для мусса въ этотъ самый бульонъ прибавить мелкой рыбы фунта 3 и 1—2 зол. рыбьяго клея; уварить до 4 стакановъ, очистить икрою или бѣлками, какъ сказ. въ прим.

Выдать: 3-фун. щуку, 1—2 зол. рыб. клею, 3 ф. мелкой рыбы.
Или 1 головку, или 4 ножки тел.
½ стак. уксусу, соли, 2 моркови.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей.
5 луковицъ, 5 зер. англ. перцу.
1—2 штуки лаврoваго листу.
Прованскаго масла ½ стакана.
2 куска сахара подцвѣтить лансп.
⅛ паюсной икры или 2 бѣлка.
На гарниръ.

Подается къ нему соусъ провансаль № 480, или горчичный № 479, или сборный № 478.

1470) **Майонезъ изъ цѣльной фаршированной, жареной рыбы.** (Пропорція на 12—18 человѣкъ). 5—6-фунтовую рыбу, какъ-то: щуку, судака, лососину очистить, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать хребтовую кость, посолить, выбрать прочія кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

3 фунта рыбы безъ костей изрубить мелко, сложить въ ступку; положить туда же 1½ французской булки, въ молокѣ намоченной и выжатой, 2½ [illegible]

масла, 10 зеренъ англійскаго перцу, соли (2 мелко изрубленныя луковицы, поджаренныя въ 1 ложкѣ масла), $^1/_2$ мушкатнаго орѣху. 6—10 яицъ, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито деревянною ложкою, нафаршировать рыбу, зашить; положить на противень, намазанный 1 ложкою масла, посыпать мелко изрубленною петрушкою, луковицею, пореемъ, солью, облить $^1/_2$ или 1 стаканомъ жирнаго бульона, покрыть вдвое сложенною, обмоченною въ жирномъ бульонѣ чистою ветошкою, изжарить въ печи, обливая ее часто тѣмъ же соусомъ.

Когда рыба будетъ готова, вынуть, очистить, остудить, сложить на продолговатое блюдо, убрать муссомъ, цвѣтнымъ ланспикомъ и прочими украшеніями, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 6-фунтовую рыбу.

На фаршъ:
3 фунта рыбы безъ костей.
$1^1/_2$ франц. булки.
1 стак. молока. англ. перцу.
Соли, мушк. орѣху, 6—10 яицъ.
$^1/_2$ ф. масла, (2 луковицы).

На муссъ:
3 золотника рыбьяго клея и
6 ф. мелк. рыбы, костей и чешуи.
$1^1/_2$ петрушки, $1^1/_2$ порея.
2 селлерея, луковицъ 4—6.
10 зеренъ англійскаго перцу.
2—3 шт. лавроваго листу, 1 стак. хереса, 1 стак. уксуса.
$1^1/_2$ стак. прованск. масла.
2—3 лист. краснаго желатина и прочихъ украшеній.

Подать соусъ провансаль № 480, или сборный № 478, или горчичный № 479.

1471) **Цѣльная рыба холодная, форель, лососина, осетрина, стерлядь, судакъ** и проч. Одну изъ этихъ рыбъ, въ 3—4 фун. вѣсомъ, очистить, вымыть, осушить салфеткою, посолить, завернуть въ сухое полотенце, дать полежать съ часъ. Сварить бульонъ изъ 2 петрушекъ, селлерея, 2—4 луковицы, 1—2 шт. лавр. листу, 2 зер. анг. и 2 зер. простого перцу, пучка зелени и 20 ершей, остудить, налить на положенную рыбу въ рыбный котелокъ съ рѣшеткою, прибавить съ $^1/_2$ стак. огуречнаго разсола, отъ $^1/_4$ до 1 стак. сотерна, хересу или шампанскаго, долить воды, чтобы бульонъ этотъ покрывалъ рыбу почти до верха, поставить вариться, но чтобы не переварилась.

Когда будетъ готова, остудить въ томъ же бульонѣ, потомъ вынуть рыбу съ рѣшеткою, дать ей обсохнуть и застыть, переложить на длинное блюдо, облить ее слѣд. соусомъ:

Бульонъ уварить до $3^1/_2$ стакановъ, прибавивъ, если надо будетъ, нѣсколько листочковъ бѣлаго желатина или рыбьяго клея, процѣдить; когда остынетъ, влить $^1/_3$ стак. прованскаго масла растертаго съ $^1/_2$ чайной ложечкой готовой сарептской горчицы, 1—2 кускомъ мелкаго сахара и 1 желткомъ, сбивать метелкою до половины готовности, то есть, чтобы образовалась легкая пѣна, положить тогда ложку капарцовъ, облить половиною этого соуса рыбу, положенную на блюдо. Въ пасть ея положить пучокъ зеленой петрушки, хвостъ также покрыть зеленою петрушкою; кругомъ положить кучками стебельки самаго молодаго салата латукъ, перемѣшаннаго съ оставшимся жидкимъ муссомъ, въ промежутки обложить рыбу крупными, красными раками.

1472) **Цѣльная рыба холодная къ завтраку.** Сварить ее въ рыбномъ котелкѣ, какъ сказ. въ № 1130 о разварныхъ рыбахъ. Не вынимать, пока не остынетъ. Когда остынетъ, вынуть съ рѣшеткою на столъ, снять кожицу. Когда обсохнетъ, переложить на блюдо спинкою вверхъ и такъ, чтобы крѣпко держалась. На шею рыбы, середину и близъ хвоста положить по одному красному раку. Пустыя мѣста осыпать листьями селлерея. Кругомъ рыбы насыпать самый свѣтлый, прозрачный, рыбный ланспикъ, нарѣзанный мелкими кубиками.

Ланспику приготовить стакана 2 изъ 25 мелкихъ, свѣжихъ ершей, которые разварить, въ самомъ маломъ количествѣ воды; въ кипящую эту уху влить растолченную и водою разведенную паюсную икру, лимоннаго соку изъ $^1/_4$ лимона, по

вкусу хересу и жженаго сахару, накрывъ крышкою, оставить на край плиты, продержать съ полчаса, чтобы лапсникъ очистился, процѣдить сквозь мокрую салфетку, привязанную къ опрокинутой табуреткѣ, налить на блюдо, остудить.

1473) **Рыба холодная.** Сварить рыбу, какъ сказано въ № 1130, не вынимать, пока не остынетъ, положить на блюдо, снять кожицу, убрать кругомъ зеленою петрушкою, подать отдѣльно горчичный соусъ № 476, соусъ холодный со сметаною № 481, или соусъ холодный изъ горчицы съ капарцами № 479.

В) ВИНИГРЕТЪ И ПР. ХОЛОДНЫЯ КУШАНЬЯ.

Примѣчаніе. Винигретъ приготовляется съ говядиною, дичью, селедкою и крупною рыбою, причемъ всегда употребляются какія нибудь овощи, въ томъ числѣ, огурцы, картофель и свекла. Огурцы надо всегда очистить отъ кожицы и зерень и нарѣзать косячками. Картофель очистить, перемыть, опустить въ холодную посоленую воду, сварить подъ крышкою, чтобы не разварился; слить воду, дать постоять подъ крышкою, пока не остынетъ. Затѣмъ нарѣзать ломтиками, которые, при легкомъ столѣ превратить въ звѣздочки, посредствомъ рубчатыхъ вилокъ. Свеклу средней величины, длинымъ корешкомъ, но не круглую, какъ брюква, обмыть и, не обрѣзывая корешковъ, опустить въ холодную воду, чтобы едва покрыла, сварить, не накрывая кастрюли крышкою, но лучше заранѣе испечь въ духовой печи.

Когда варёная свекла будетъ мягкою, слить воду, очистить отъ кожицы, нарѣзать ровными ломтиками которые также превратить въ красивыя звѣздочки посредствомъ жестяныхъ вилокъ. Обрѣзки мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленною, зеленою петрушкою и, смочивъ горчичнымъ соусомъ, положить на дно блюда и затѣмъ уже класть все остальное, правильною горкою.

Винигретъ этотъ можно украсить, огарнировавъ его, кругомъ блюда, ломтиками одинаковой величины картофеля и свеклы, перемѣшивая ихъ съ кресс салатомъ или зеленою петрушкою.

Облить горчичнымъ соусомъ № 476, соусомъ провансаль № 480 или просто уксусомъ, прован. масломъ съ примѣсью соли и проч.

1474) **Винигретъ изъ дичи.** Оставшуюся отъ обѣда жареную дичь въ особенности рябчики, нарѣзать тонкими ломтиками, смѣшать съ ломтиками отвареаго картофеля, см. примѣч., и свѣжихъ очищенныхъ огурцовъ, прибавить капарцовъ и оливокъ, залить соусомъ провансаль № 480. Подавая, можно осыпать зеленью.

1475) **Винигретъ лѣтній, постный, изъ разностей.** Взять сваренныхъ и очищенныхъ сушоныхъ грибовъ, соленыхъ или мариованныхъ рыжиковъ. Сварить отдѣльно въ соленой водѣ до мягкости очищенную и нарѣзанную спаржу, нашинкованную зеленую фасоль, цвѣтную капусту и молодой картофель, откинуть на дурхшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ чашку, прибавить ломтики очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, влить 2 столовыя ложки провансkаго масла, ложку уксуса, всыпать рубленную зелень эстрагона, кервеля и укропа, размѣшать, уложить на блюдо горкою, обложить кружечками, одинаковой величины, свеклы и картофеля, перекладывая ихъ пучками зеленой петрушки. Взять всего въ сыромъ видѣ фунта 3.

1476) **Винигретъ зимній, постный, изъ разностей.** Взять ломтиками нарѣзанную отварную картофель, свеклу, рѣпу, очищенныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, сваренныхъ бѣлыхъ бобовъ, маринованной цвѣтной капусты, немного корнишоновъ и рубленной зелени, смѣшать съ 2 ложками провансkаго масла и $^1/_2$ ложкою уксуса и т. д. см., примѣчаніе.

1477) **Винигретъ рыбный.** Для рыбнаго винигрета надо брать всегда крупную рыбу, въ которой мало костей, какъ-то: осетрину, лососину, судака, сига, форель, и т. п.

Очистивъ поверхность и внутренность рыбы, надо разрѣзать ее вдоль, снять мякоть сначала съ хребтовой кости, а потомъ съ кожи, вынуть, по возможности, и

всѣ мелкія косточки и чтобы легче было вынуть ихъ, нарѣзать филеи эти небольшими ломтиками, наискось къ хвосту.

Потомъ ломтики эти посолить, посыпать перцомъ, покропить лимоннымъ сокомъ, уложить на мѣдный сотейникъ, смазанный масломъ, подлить ложки двѣ холодной воды, накрыть непремѣнно крышкой для того, чтобы верхній слой рыбы не подсохъ, поставить въ не жаркую духовую печь или на край плиты, чтобы рыба и сварилась и обжарилась въ то же время до полной готовности, на что понадобится минутъ 15.

Когда рыба будетъ готова, вынесть ее на холодъ, чтобы остыла.

Когда рыба остынетъ, положить на блюдо изрубленный картофель со свеклою, какъ сказ. въ прим., затѣмъ рядами рыбу и ломтики красиво нарѣзаннаго картофеля и свеклы. Каждый рядъ обливать горчичнымъ соусомъ № 476, а для болѣе затѣйливаго стола, соусомъ провансаль. Когда все будетъ уложено, сгладить, пустыя мѣста можно наполнить раковыми шейками, покрыть сверху соусомъ провансаль. Сгладить его, можно засыпать мелко изрубленною зеленью, поставить на холодъ, чтобы соусъ окрѣпъ.

Подавая, огарнировать, какъ сказ., въ примѣч.

1468) **Винигретъ изъ разварной говядины.** Нарѣзать разварную говядину, небольшими ломтиками, въ $^3/_4$ вершка длины и ширины, уложить на блюдо въ видѣ горки, убрать сверху самыми тоненькими ломтиками копченаго или свѣжаго вареная языка, круто сваренными яйцами, разрѣзанными каждое на нѣсколько частей, ломтиками свѣжаго или соленаго огурца, маринованными вишнями, пикулями и проч., облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ № 479.

Выдать: 2 ф. разварной говядины.
$^1/_2$ языка, 3 яйца.
2—4 огурца, смотря по велич.
Ложку маринован. вишень.
Ложку пикулей и пр.
На соусъ № 479.
Ложечку готовой сарептской горчицы.
6 сырыхъ желтковъ, 2 ложки прованскаго масла.
$^1/_2$ стак. уксуса, 6 кусковъ сахара, кипяченой воды.
($^1/_2$ маленькой баночки капарцовъ).

1479) **Винигретъ изъ картофеля и селедки.** Отварить $^1/_2$ гарнца картофеля, нарѣзать его тонкими ломтиками; 2 очищеныя и вымытыя селедки, 2 луковицы мелко изрубить; 2—4 круто сваренные желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить перцу, 1 ложку капарцовъ, ложку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, смѣшать все, подавать.

1480) **Винигретъ изъ разнаго мяса.** Взять разнаго жаркаго: дичи, телятины, говядины или вареной рыбы, какъ-то осетрину, щуку, лососину, прибавить 1—2 сваренныя или печеныя свеклы, 1 ложку корнишоновъ, 1 соленый или свѣжій, очищенный большой огурецъ, 1 селедку, 2 крутыя яйца; 5—6 маринованныхъ рыжиковъ, 1 ложку пикулей, отварнаго, мелко нарѣзаннаго картофеля штукъ 5—6, 2 ложки капарцовъ, 3 ложки кислой капусты, $^1/_2$ стакана, отваренной въ соленой водѣ, бѣлой фасоли, оливокъ, штукъ 20, безъ костей.

Все это нарѣзать мелкими четырехъугольными кусочками, прибавить зеленой петрушки, соли, перцу, съ $^1/_2$ стакана уксуса, ложки 2 прованскаго масла, 1 ложечку готовой горчицы кто любитъ, куска 2—3 сахара, размѣшать, сложить на блюдо, обложить красиво нарѣзаннымъ сваренымъ картофелемъ и свеклою, воткнуть кругомъ зеленой петрушки, или убрать разноцвѣтнымъ ланспикомъ, полуломтиками лимона, крутыми яйцами.

Въ постный день выбросить все скоромное.

Г) МАРИНОВАННЫЯ РЫБЫ И ПТИЦЫ, ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАВТРАКУ, ИЛИ ЗАКУСКѢ.

1481) **Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, подаваемая къ закускѣ.** См. № 1219 въ отдѣлѣ рыбъ.

е) Какъ отсвѣжать селедки, сохранять, дѣлать простыя селедки вкусными, на манеръ голландскихъ, мариновать и коптить, см. отъ № 4062 до 4071, часть II.

1482) **Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.** См. № 1220 въ отдѣлѣ рыбъ.

1483) **Селява и корюшка маринованныя.** Очистить рыбу, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, остудить, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ и солью № 3575.

Выдать: 8 ф. рыбы, 1/2 ф. масла. | 2—3 ложки муки, уксусъ № 3575.

1484) **Ряпушка маринованная.** Очистить ряпушку, вымыть, посолить, вытереть, разложить на чисто вымытую плиту; когда съ одной стороны рыба испечется, перевернуть ее на другую сторону; когда обжарится сложить въ банку, залить уксусомъ № 3575 (часть II).

Еще подается:

Бѣлужина маринов., см. № 4080.
Угорь жареный маринов., см. № 4080.
Угорь вареный маринов., см. № 4078.
Судакъ маринов., см. № 4081.
Щука маринован. см. № 4081.
Щука маринованная, по монастырски, см. № 4088.
Лососина маринованная, см. № 4082.
Рыба маринованная по-англійски, см. № 4085.
И прочія маринованныя и копченыя рыбы и птицы, см. Отдѣлъ LI, во II части.

Д) ХОЛОДНЫЯ ЖАРКІЯ, ПОДАВАЕМЫЯ ВЪ ДЕНЬ СВѢТЛАГО ХРИСТОВА ВОСКРЕСЕНІЯ.

Холодная говядина, № 784.
Говядина маринов. см. № 785.
Жаркое телятина, см. № 850.
Окорокъ ветчины, см. № 981.
Голова стараго вепря, см. № 983.
Голова дикаго вепря, см. № 985.
Жаркое лось или серна, см. № 987.
Поросенокъ жареный, фаршированный печонкою, см. № 962.

ОТДѢЛЪ XIII.

Пудинги, шарлотки, суфле, воздушные пироги и прочее.

Общее примѣчаніе. Пудинги приготовляются разными манерами, а именно: одни варятся въ салфеткѣ; другіе варятся въ формѣ на парѣ, третьи пекутся въ печи. Къ пудингамъ причисляются и шарлотки, суфле и воздушные пироги.

Пудинги сладкіе подаются при 3-хъ блюдахъ, на послѣднее кушанье, а пудинги мясные, рыбные и овощные можно подавать на 2-е блюдо.

Общія правила. 1) При приготовленіи пудинговъ, надо обращать особенное вниманіе на то, чтобы массу, изъ которой дѣлается пудингъ, мѣшать и бить лопаточкою до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается гладкою и не покажутся на ней пузыри. Тогда уже положить сбитые бѣлки.

2) Яйца употреблять самыя свѣжія.

3) Желтки лучше растирать сперва съ сахаромъ до-бѣла, въ тепломъ мѣстѣ.

4) Бѣлки же держать и сбивать въ холодномъ мѣстѣ. Сбивать ихъ надо передъ самымъ употребленіемъ, лучше всего жестяною сбивалкою-спиралью или деревянною вилкою. Начинать сбивать медленно, а подъ конецъ все шибче и шибче. Какъ только поднимутся густою шапкою, тотчасъ размѣшать ихъ осторожно, сверху внизъ, съ приготовленною массою и тотчасъ вставить въ горячую духовую печь или варить на парѣ.

5) Если пудингъ варится изъ булки, то, срѣзавъ съ нея корку и нарѣзавъ мякишъ кусками, облить отмѣреннымъ, кипящимъ молокомъ, накрыть, дать постоять съ $^1/_4$ часа, чтобы разбухла, затѣмъ растереть до гладкости.

6) Мука должна быть самаго лучшаго сорта и сухая.

7) Масло должно быть самое свѣжее, столовое или сливочное, мягкое, но не растопленное.

8) Кромѣ масла, яицъ и муки, кладется въ пудингъ для вкуса изюмъ, коринка, сладкій миндаль, высушенный, поджаренный и истолченный; горькій миндаль, апельсинный цукатъ, ваниль, лимонная цедра, лимонное масло, гвоздика, корица, мушкатный орѣхъ, мушкатный цвѣтъ, кардамонъ, шафранъ. Но спецій этихъ не слѣдуетъ класть много, такъ какъ онѣ могутъ заглушить собою натуральный вкусъ кушанья. — А такъ какъ спеціи вообще вредны, а между тѣмъ придаютъ вкусъ, то лучше всего заготовлять ихъ въ сахарѣ, а именно: и лимонную цедру, и ваниль и кардамонъ смѣшивать съ большимъ количествомъ сахара, сохранять въ закрытыхъ, жестяныхъ банкахъ. Передъ употребленіемъ просѣять, см. № 3055.

9) Если же нѣтъ заготовленнаго сахара, то въ пудингъ, на 6 человѣкъ, положить 5 зернышекъ очищеннаго отъ скорлупокъ и истолченнаго кардамона.

Или $^1/_2$ вершка истолченной съ сахаромъ ванили.

Или $^1/_2$ чайной ложечки истолченной корицы.

Или лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона, на теркѣ натертой.

Или 3—4 капли лимоннаго масла.

Или 10 шт. горькаго миндаля.

10) Апельсинный цукатъ надо нарѣзать тоненькими полосками или кубиками и смочить ромомъ, чтобъ не слипались.

11) Если употребляется миндаль, то всыпать его въ каменную чашку, обдать полнѣе кипяткомъ, накрыть крышкою или тарелкою, дать постоять съ полчаса. Когда остынетъ, очистить каждую миндалинку отъ шелухи, которая будетъ легко отставать, опускать каждую тотчасъ въ холодную воду, чтобы не пожелтѣли, переложить на чистое полотенце, осушить имъ. Толочь, подливая бѣлокъ, но отнюдь не воды. На пудингъ на 6—8 чел., кладутъ 10 горькихъ миндалинокъ.

12) Если кладется изюмъ, то очистить его отъ стебельковъ, обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять минутъ 20, размѣшать, дать сору подняться, слить съ нимъ воду до-суха, переложить на чистое, сухое полотенце.

13) Коринку надо перетереть сперва мукою, для удаленія вѣточекъ, затѣмъ обдать кипяткомъ, размѣшать, слить всю сорную воду, обсушить въ чистомъ полотенцѣ, осторожно вытереть до-суха. Изюмъ и коринку надо класть подъ конецъ, передъ самыми бѣлками, когда масса уже совершенно растерта, иначе можно растереть и изюмъ.

14) Если въ пудингъ изъ булки, какъ и въ мороженое изъ фисташекъ прибавляется шпинатъ, то надо его перебрать, оторвать стебельки, хорошенько перемыть, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, всыпать въ кипящую, посоленую воду съ содою (на 3 стакана воды $^1/_2$ чайной ложечки соды и чайная ложечка соли), вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито. Чтобы пудингъ на 6 человѣкъ получилъ свѣтло-зеленый цвѣтъ, достаточно купить $^1/_2$ ф., перебрать его такъ, что его останется $^1/_4$ ф., а чтобы былъ болѣе темнаго зеленаго цвѣта, купить цѣлый фунтъ, слѣд. положить $^1/_2$ фун.

15) Если нужно заварить муку, то ее сыплютъ въ кастрюлечку, вливаютъ понемногу, шибко мѣшая, кипящее молоко, проваривають, мѣшая на плитѣ, растираютъ до полной гладкости, въ случаѣ надобности, протираютъ сквозь волосяное ситечко.

16) Если употребляются просѣянные сухари изъ чернаго хлѣба, то надо брать самый лучшій простой, черный хлѣбъ, нарѣзать его тоненькими ломтиками, разложить ихъ на чистую горячую плиту или, сложивъ на сковороду, поставить въ духовую печь, подсушить, переворачивая, чтобы не подгорѣли, а подрумянились, подсохли, затѣмъ истолочь, просѣять сквозь ситечко.

17) Въ каждый мучной, сладкій пудингъ, на 6—8 человѣкъ, надо класть $^1/_4$ чайной ложечки соли.

18) Не слѣдуетъ класть много изюма, коринки и масла, потому что пудингъ будетъ тяжелъ и не поднимется.

19) Цедру лимонную, ваниль, толченый горькій миндаль и пр.,—надо класть въ приготовленную для пудинга горячую еще массу, иначе не получить аромата.

20) Масло надо класть послѣ спецій въ едва остывшую массу изъ риса, манны и пр., иначе масло не разойдется.

21) Желтки, растертые съ сахаромъ, класть послѣ масла, когда пудингъ уже немного остынетъ, сбитые же бѣлки класть въ совсѣмъ уже остывшую массу.

22) Если понадобятся печоныя яблоки, то ихъ надо печь всегда на мѣдномъ сотейникѣ, а не на жедѣзной сковородѣ, отъ которой они чернѣютъ. На сотейникъ надо подливать ложку воды, чтобъ не пригорѣли ко дну. Протирать горячими.

23) *Рисъ.* Если пудингъ варится изъ риса, то брать лучшій его сортъ—каролинскій, а не нѣмецкій, явскій или другой, потому что одинъ каролинскій, что при варкѣ не разваривается. Его надо хорошенько просѣять, всыпать въ большое количество кипятка, чтобы разъ вскипѣлъ, откинуть на рѣшето, всыпать въ отмѣренное горячее молоко, варить подъ крышкою, но чтобы не разварился. Сахару во время варки нельзя класть въ рисъ, съ нимъ онъ разварится. Рисъ всегда надо варить подъ крышкой. Въ горячій—всыпать спеціи, размѣшать. Когда слегка остынетъ, положить растертое масло, затѣмъ уже желтки съ сахаромъ. А когда совсѣмъ остынетъ—взбитые бѣлки.

24) *Саго* надо брать американское, мочить нѣсколько времени въ холодной водѣ, опустить въ большое количество кипятка, вскипятить 2—3 раза, откинуть на сито, обдать холодною водою. Вскипятить отмѣренныя воду, вино или молоко, всыпать это саго, варить до мягкости и прозрачности, впродолженіи 7—8 минутъ. Въ горячее положить предназначенныя пряности, а когда слегка остынетъ, положить растертое масло, а затѣмъ растертые до-бѣла сахаръ съ желткомъ, а когда остынетъ—положить сбитые бѣлки.

25) *Манная или смоленская крупа.* Вскипятить 3 стакана молока, въ кипящее всыпать $^1/_2$ ф. крупъ, шибко мѣшая, чтобы не было комковъ, прокипятить, мѣшая; въ горячее всыпать цедру лимонную или что другое, затѣмъ масло, потомъ желтки и сахаръ, а когда совсѣмъ остынетъ—положить сбитые бѣлки.

26) *Творогъ.* Если пудингъ приготовляется изъ творогу, то сразу выжать изъ него всю жидкость, или если есть время завязать творогъ въ чистую салфетку, положить его подъ прессъ, т. е. наложить на него дощечку, камень или утюгъ. Какъ только сыворотка стечетъ, протереть его сквозь рѣшето или терку-меленку и т. д.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.

Отъ 10 до 12 и даже до 18 человѣкъ, т. е. на одно большое блюдо, увеличить пропорцію въ два раза, если же подать на 2-хъ блюдахъ—то въ 3 раза.

а) Пудинги, которые варятъ въ салфеткѣ.

Примѣчаніе. Если пудингъ варится въ салфеткѣ, тогда салфетку, вымытую безъ мыла, сполоснуть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, выжать хорошенько и середину салфетки, на пространствѣ большого круглаго блюда, намазать несоленымъ масломъ (на пудингъ на 6 человѣкъ масла $^1/_2$ ложки); сложить въ нее, приготовленную для пудинга, массу, перевязать крѣпко веревочкою, оставляя пустаго мѣста между перевязкою и массою, пальца на 2—3, т. е. не слишкомъ много и не слишкомъ мало, потому что въ первомъ случаѣ пудингъ будетъ плоскій и можетъ распаться, а во второмъ случаѣ будетъ слишкомъ твердъ, потому что не имѣлъ мѣста подняться. Перевязанную, такимъ образомъ, салфетку опустить въ кастрюлю, наполненную посоленою водою, которая должна кипѣть тогда ключемъ и такъ варить $1^1/_2$ или 2 часа, смотря какого рода пудингъ. Концы салфетки привязать къ палкѣ, которую положить на края кастрюли для того, чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а чтобы былъ постоянно весь покрытъ водою; надо чаще подливать кипятку и чтобы вода, въ которой варится пудингъ, не переставала кипѣть впродолженіе всего времени. Вынуть пудингъ изъ воды, положить его на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ развязать, снять сверху салфетку, приложить блюдо и опрокинуть съ рѣшетомъ, а рѣшето и салфетку снять осторожно.

Далѣе, см. «Общія правила» въ примѣчаніи о пудингахъ вообще.

1486) **Пудингъ изъ творога.** Взять 2 фун. самаго свѣжаго творога, положить подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить 5 яицъ, $^1/_2$ ст. сахара, растереть, положить $^1/_4$ ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, 2 полныя чайныя ложечки муки, растирать все это деревянною лопаткою, по крайней мѣрѣ съ $^1/_2$ часа, потомъ положить изюмъ, вымазать салфетку $^1/_2$ ложкою масла, переложить въ нее приготовленную массу, варить, какъ сказано въ примѣчаніи о пудингахъ; подавая, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 488, или соусомъ съ ромомъ № 494, или шоколаднымъ № 491.—Варить около 2 часовъ.

Выдать: 2 фунта творога, 5 яицъ.
$^1/_4$ ф. масла., $^1/_2$—$^3/_4$ ст. изюма.
Апельсиннаго цукату.
2 полныя чайныя ложечки муки.
$^1/_2$—$^3/_4$ стак. мелкаго сахару.
На соусъ.

1487) **Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.** (Вареный въ салфеткѣ). Натереть на теркѣ черствую французскую булку безъ корки, влить въ нее $1^1/_4$ стакана кипящаго молока, размѣшать хорошенько, дать постоять съ $^1/_2$ часа. Потомъ положить 7 желтковъ, $^1/_2$ стакана сахара (кто хочетъ цедру лимонную, $^1/_4$ стакана нашинкованнаго сладкаго миндаля), $^3/_4$ стакана изюма, 1 ложку масла и, наконецъ, 7 сбитыхъ бѣлковъ; намазать салфетку $^1/_2$ ложкою масла, поступить далѣе, какъ сказано въ примѣчаніи. Варить почти 1 часъ, облить сабаіономъ № 490.

Выдать: $^1/_2$ ф. черстваго мякиша.
$1^1/_4$ ст. молока, 7 яицъ, $^1/_2$ ст. сахара.
$^1/_2$ стак. изюма, т. е. $^1/_4$ ф.
(Прибавить цедры лимонной и $^1/_2$ стак. миндаля).
$^1/_2$ ложки масла.
На сабаіонъ № 490.

1488) **Плумъ-пудингъ.** (Тройная пропорція, т. е. на 18 человѣкъ). Положить въ каменную чашку $^1/_4$ фунта мелко нарѣзанныхъ разныхъ цукатовъ, перебраннаго, вымытаго, до суха вытертаго $^1/_2$ фун. кишмиша, $^1/_4$ фунта коринки, 1 натертую французскую 5-ти коп. булку, 1 фунтъ очищеннаго отъ жилъ и мелко изрубленнаго почечнаго сала, $^1/_2$ фунта мозговъ изъ костей, $^1/_2$ фунта муки, $^3/_4$ ф. мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, мушкатнаго орѣху, размѣшать, вбить 9 яицъ, развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками малаги, 1 рюмкою рома, размѣшать, переложить въ салфетку, намазанную масломъ; варить 4 часа, на легкомъ огнѣ, накрывъ кастрюлю крышкою. Передъ отпускомъ выложить осторожно на блюдо, срѣзать кругомъ корку, облить ромомъ, зажечь его и пылающимъ подать на столъ. Или подать отдѣльно ромъ и сабаіонъ.

Выдать: на 6 чел.—1/3 вышеук. пропорцій.
1/12 ф. цукатовъ.
1/6 ф. кишмиша, т. е. 1/3 стак.
1/12 ф. коринки, т. е. 1/4 стак.
1/3 французской булки.
1/8 ф. почечнаго сала.
1/6 ф. мозговъ изъ костей.
1/6 ф. муки, т. е. 1/3 стакана.
1/4 ф. мелкаго сахара, т. е. 1/3 стак.
Цедру съ 1/3 лимона.
Мушкатнаго орѣху, 3 яйца.
2/3 рюмки мадеры.
2/3 рюмки малаги, 1/3 рюмки рома.
Ромъ на сабаіонъ № 490.
Варить около 4-хъ часовъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ, увеличить пропорцію въ 1 1/3 раза.
» 10 » 12 » » » » 2 »

1489) **Пудингъ по-англійски съ мозгами изъ костей.** 1/2 фун. булки безъ корки натереть на теркѣ, залить 1 стакановъ молока, не болѣе; растереть до-бѣла 1 1/2 ложки масла, вбить по одному 7—8 желтковъ, размѣшать, положить 1/4 фунта мелко изрубленныхъ, воловьихъ мозговъ изъ костей, 1/4 ф. сахара, немного лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндаля, 1/4 стакана сладкаго толченаго миндаля, 1/4 стак. вымытаго и досуха вытертаго изюма, 1/4 стак. коринки, немного корицы, соли, все это размѣшать хорошенько, положить 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, варить въ салфеткѣ 3—4 часа; подать ромъ и сабаіонъ № 490 или соусъ № 495.

Выдать: 1/2 ф. мякиша бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока, 7—8 яицъ.
1/4 ф. мозговъ изъ костей, 1/2 ст. сахара.
1 1/2 ложки сливочнаго масла.
1/4 стакана сладкаго, 7—8 шт. горькаго миндаля.
1/4 стак. изюма.
1/4 стак. коринки, корицы, соли.
1/3 ложки масла—намазать салфетку.

Сабаіонъ и ромъ.

1490) **Пудингъ изъ разныхъ крупъ.** Взять по горсти просѣяннаго пшена сарачинскаго, крупъ овсяныхъ, гречневыхъ, перемыть въ горячей водѣ, прибавить по горсти рису и коринки, посолить, развести ихъ яйцами, положить въ салфетку, намазанную масломъ, варить въ жирномъ мясномъ отварѣ. Подавая, облить пудингъ подрумяненнымъ масломъ.

1491) **Пудингъ изъ яблокъ.** 1/4 фунта чухонскаго масла, 4 яйца, 1/3 стак. сахара, 1 1/3 стак. тертой булки, лимонной цедры, 2 стак. простаго яблочнаго пюре изъ печоныхъ свѣжихъ или вареныхъ сушоныхъ яблокъ, 1/3 стак. коринки, размѣшать хорошенько, завязать въ салфетку, намазанную масломъ, опустить въ кипятокъ, варить 1 1/2 часа.

Выдать: 3/8 ф. чухонск. масла, 4 яйца.
1/3 или 1/2 стак. сахара.
1 1/3 стак. тертой булки.
Лимонной цедры съ 1/3 лимона.
2 стак. яблочнаго пюре или 1/4 ф. сушоныхъ яблокъ, 1/3 стак. коринки.

1492) **Пудингъ изъ риса съ раками.** Сварить густую рисовую кашу на молокѣ, вскипятивъ его предварительно въ кипяткѣ. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ чтобы ея было 1 стаканъ); сдѣлать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 3-хъ ложкахъ чухонскаго масла, а все остальное положить въ бульонъ, варить 1/4 часа, процѣдить. 1 1/2 ложки раковаго масла растереть до-бѣла, смѣшать съ рисовою кашею, мелко изрубленными шейками и съ 6 желтками, положить соли, немного мушкатнаго орѣху и 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, варить въ салфеткѣ 1 1/2 часа (или положить 3—4 цѣльныя яйца). Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1/8 фунта раковаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести 3 ложками сливокъ и 1 1/2 стаканомъ раковаго бульона, вскипятить раза 2—3, мѣшая, всыпать соли и мушкатнаго орѣху. Передъ отпускомъ вбить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 ст. риса, 3/8 масла.
40 раковъ, 1 бутылку молока.
8 ложки сливокъ, соли, 4 — 6 яицъ.
Мушк. орѣху, 1 ложку муки.

1493) **Пудингъ изъ щуки.** Почти 1/2 фунта масла тереть до-бѣла съ 2 ф. отварной, отъ костей очищенной и мелко изрубленной щуки. Потомъ вбить 5—6 яицъ, положить немного поджаренной, мелко изрубленной луковицы, или укропу, или мушкатнаго орѣху съ 1/4 чайной ложечки, 1/5 фунта мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, 1 французскій бѣлый хлѣбъ безъ корки, намоченный въ молокѣ такъ, чтобы масса не была слишкомъ густа. Варить въ салфеткѣ или въ формѣ 2 часа. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла растопить, поджарить въ немъ, мѣшая, 2 ложки муки, положить вымытыхъ, отъ костей очищенныхъ и съ 1/2 луковицею мелко изрубленныхъ сарделекъ, поджарить все это вмѣстѣ, подлить бульона стакана 2 1/2, хорошенько прокипятить, процѣдить, положить немного капарцовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, вскипятить раза два, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 ф. масла, 2 ф. щуки, 5—6 яицъ.
1/2 луковицы или укропу.
Или мушкатнаго цвѣту.
5—6 лот. мозговъ изъ костей.
1 франц. 5-ти к. бѣлый хлѣбъ.
1 стак. молока, 2—3 сухаря.
На соусъ:
1 ложку масла, 2 ложки муки.
6 сарделекъ, 1/2 луковицы.
1 ложку капарцовъ, 1/3 лимона.

1494) **Пудингъ изъ телячьей печенки.** Телячью печенку отварить, натереть на теркѣ. Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее въ 1 1/2 ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 желтками, положить 3/8 фунта бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, съ 1/2 стакана коринки, соли, мушкатнаго орѣху, натертую печенку, 1 рюмку коньяку, растереть все это въ каменной чашкѣ, какъ можно лучше, положить 4 взбитые бѣлка, варить въ салфеткѣ 1 1/2 часа.

Соусъ къ нему слѣдующій: ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 1 1/2 стаканами бульона, прокипятить, влить 1/2 стакана вина, вскипятить, процѣдить, влить лимоннаго соку, положить немного сахару, ломтики лимона, 1/4 стакана изюма, вскипятить все это, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 телячьей печенки, 1 луковицу.
1/4 ф. масла, 4 яйца.
3/8 ф. бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока намочить булку.
1/2 стак. коринки, соли.
Мушкатнаго орѣху.
На соусъ:
1 ложк. масла, 1 ложку муки.
1/2 стак. вина, 1—2 куска сахара.
1/2 лимона или ложку капарцовъ, или соку изъ крыжовника.
1/4 стак. изюма.

б) Пудинги на парѣ.

Примѣчаніе. Если пудингъ варится въ формѣ на парѣ, что гораздо лучше, чѣмъ запекать въ печи, то надо взять форму мѣдную или жестяную, съ отверстіемъ внизу, съ трубочкою въ серединѣ, и съ крышкою, герметически закрываемой, намазать ее масломъ (съ 1/2 ложки), осыпать мелко истолченными, 1—2 сухарями, поставить, чтобы масло застыло, наполнить форму, до трехъ-четвертей ея, приготовленною массою. Накрыть плотно крышкою, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою, которая должна доходить только до половины формы, должна постоянно кипѣть ключомъ, причемъ надо подливать кипящей воды, каждыя 10 минутъ, но доливать осторожно, чтобы она не попала въ щель крышки формы. Варить эти пудинги съ часъ, никакъ не менѣе. Тогда вынуть форму, обтереть ее, подержать на столѣ, минутъ съ 10, снять крышку, накрыть блюдомъ, перевернуть, сдвинуть форму на самую середину блюда, снять форму.

Кастрюля должна быть высокая, чтобы можно было ее закрывать крышкою. Подъ форму класть на дно кастрюли листъ толстой бумаги. Когда пудингъ будетъ готовъ, то, поднявшись, затвердѣетъ, и отстанетъ отъ краевъ формы.

Если пудингъ обольется слегка подливкою, то выложить его прямо на круглое блюдо, если же не обольется, то выложить на красиво сложенную чистую, накрахмаленную салфетку. Подливку же подать отдѣльно въ соусникѣ.

Остальныя общія правила, см. въ общемъ прим. въ началѣ Отдѣла.

1495) **Пудингъ изъ булки со шпинатомъ.** Взять одну 5 коп. фран-

пузскую, черствую булку, тонко срѣзать корку, которую высушить. 1/2 ф. мякиша разрѣзать на мелкія части, положить въ каменную чашку, обдать 1 1/4 стак. кипящаго молока, размѣшивая булку, чтобы вся сразу пропиталась этимъ молокомъ, накрыть тарелкою, дать постоять полчаса, чтобы разбухла. Растереть до гладкости или даже протереть сквозь рѣшето, всыпать 1/4 чайной ложечки соли.

Между тѣмъ взять 1 ф. молодого, свѣжаго шпината, перебрать его, оторвать корешки, перемыть, опустить въ кипящіе 3 стакана воды съ чайною ложечкою соли и 1/2 ложечки соды, прокипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, выжать хорошенько, протереть сквозь рѣшето.

Этого шпината можно положить и болѣе и менѣе. Чтобы пудингъ получилъ свѣтло зеленый цвѣтъ, достаточно купить 1/2 фун. шпината, перебрать его такъ, что останется всего 1/4 фун. А чтобы пудингъ былъ болѣе темнаго, зеленаго цвѣта, купить цѣлый фунтъ, перебрать и оторвать стебельки.

Когда булка будетъ растерта и шпинатъ готовъ, присоединить къ нимъ 6 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 2/3 стак. сахара. Всыпать чуть-чуть, т. е. 1/8 мушкатнаго, на теркѣ натертаго, орѣха, положить ложку свѣжаго чухонскаго или сливочнаго, мягкаго масла т. е. 1/8 ф., размѣшать хорошенько.

Форму, съ трубочкою по серединѣ и съ крышкою герметически закрываемою, вымазать масломъ, перышкомъ, густо осыпать высушенною и не очень мелко истолченою коркою, срѣзанною съ французской булки, поставить въ холодное мѣсто, чтобы масло застыло.

Тогда взбить 6 бѣлковъ, смѣшать осторожно съ массою, перелить въ форму, наполнивъ ее 3/4 только. Тщательно закрыть ее крышкою, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою, которая должна доходить только до половины формы. Каждые 10 минутъ доливать кипящей воды, но осторожно, чтобы она не попала въ щель крышки формы. Варить часъ, никакъ не менѣе.

Выдать: 5 коп. французскую булку.
1 1/4 ст. сливокъ или молока.
2/3 стак. сахара.
6 яицъ, 1/8 ф. масла.
Мушк. орѣху.
1/2—1 ф. шпината, 1/2 ложечки соды.
1 чайную ложечку соли,
1/2 ложки масла, 1—2 сухаря.
На сабаіонъ № 490.

1496) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками. Приготовить, какъ сказ. выше № 1495, прибавить только 30—40 сваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ. Подавая, облить раковымъ масломъ.

1497) Пудингъ изъ булки съ изюмомъ. Приготовить, какъ пудингъ № 1495, только вмѣсто шпината, положить 1/2 или 3/4 стак. обвареннаго и очищеннаго изюма-кишмиша, а вмѣсто мушк. орѣха—лимонную цедру.

Подавая, облить сабаіономъ № 490, или клюквеннымъ соусомъ № 489, или шоколаднымъ № 491, или съ ромомъ № 494, или соусомъ изъ краснаго вина, вишень или сливъ, сиропомъ, сливками.

1498) Пудингъ изъ сухарей. 3 полныя ложки сливочнаго масла растереть до бѣла съ 6 желтками, всыпая по немногу 1 стак. сахара. Потомъ всыпать 2 стак. просѣянныхъ сухарей, влить по немногу 2 стакана молока. Положить 1/3 стак. сладкаго и вдвое меньше горькаго, очищеннаго и мелко изрубленнаго миндаля, 1/2 ложечки соли. Оставить, чтобысухари разбухли. Форму вымазать масломъ, посыпать сухарями. Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать съ массою, наполнить форму до 3/4, закрыть, вставить въ кастрюлю съ кипящею водою, варить 1 часъ.

Выдать: 6 яицъ, 3 ложки, т. е.
3/8 сливочнаго масла.
1 стак. сахара, 2 ст. молока.
1/3 ст. сладк. и вдвое менѣе горьк. минд.
1/2 ложечки соли.
1/2 лож. масла и 2 ложки сухарей.

1499) **Пудингъ изъ свѣжихъ абрикосовъ.** Взять зрѣлыхъ абрикосовъ, вынуть косточки, сполоснуть, сложить въ кастрюлю, накрыть крышкой, сварить до мягкости въ собственномъ соку, почаще мѣшая лопаточкой, чтобы не пригорѣли. Протереть сквозь рѣшето. На полфунта пюре взять стаканъ сахара, размѣшать, варить, мѣшая, пока не покрасиѣетъ и не сдѣлается такъ густъ, что будетъ не стекать, а падать съ лопаточки. Когда слегка остынетъ, положить въ него 8 желтковъ, столовую ложку крупичатой и столовую ложку рисовой или картофельной муки, не сполна $^1/_4$ ф. масла сливочнаго, размѣшать хорошенько, подогрѣть, взбивая вѣничикомъ, до самаго горячаго состоянія, отставить, влить тотчасъ рюмочку рома и въ горячее положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать сверху внизъ, переложить въ форму, густо смазанную масломъ и осыпанную рисовою мукою, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою и т. д., см. прим. Варить около часу.

Остерегаться переложить масла и муки, иначе будетъ твердый.

Готовый пудингъ поставить на столъ минутъ на 10. Выложить осторожно на блюдо, полить сабаіономъ.

Выдать: 2 ф. абрикосовъ съ косточками. | Столовую ложку крупичатой.
1 ст. сах., 8 яицъ. $^1/_4$ ф. масла. | Столовую ложку рисовой муки.

1500) **Пудингъ изъ яблочнаго пюре.** Приготовляется точно также, какъ и абрикосовый, № 1499, только яблоки надо сперва испечь. ($1^1/_2$ ф. яблокъ).

1501) **Пудингъ изъ земляники или клубники.** Варится, какъ абрикосовый № 1499. ($1^1/_2$ ф. ягодъ).

1502) **Пудингъ изъ чернослива.** Сварить $^1/_2$ ф. чернослива въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть, прибавить сахару, прокипятить, чтобы погустѣло, далѣе поступить, какъ сказ. пудингъ изъ абрикосовъ № 1499.

1503) **Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина.** 1 большой лимонъ или апельсинъ сварить въ водѣ такъ, чтобы можно было было легко проколоть его соломкою, обтереть салфеткою, протереть сквозь дурхшлакъ; $^1/_2$ стакана сахара растереть до-бѣла съ 7 желтками, всыпать лимонную или апельсинную цедру, положить протертый лимонъ или апельсинъ и наконецъ 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 1 ложку картофельной муки, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ или вставить въ печь не надолго; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 1 лимонъ или апельсинъ. | $^1/_3$ стак. картофельной муки.
7 яицъ, $^1/_2$ стакана сахара. | $^1/_3$ сливочнаго масла и 2 сухаря.

Лимонъ можно не варить, а всыпать въ пудингъ одну только цедру лимонную или влить 2—3 капли лимоннаго масла, положить, чайную ложечку лимонной соли и прибавить немного муки.

1504) **Пудингъ изъ ржанаго хлѣба.** Взять тертаго, несушонаго, ржанаго хлѣба $1^1/_2$ стакана, влить въ него растопленнаго масла, растереть до бѣла, влить ложки 4 сметаны, положить 6 желтковъ, немного толченой гвоздики и корицы, $^1/_2$ стакана сахара, размѣшать какъ можно лучше, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, варить на парѣ 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить масломъ.

Выдать: $1^1/_2$ стак. тертаго ржанаго хлѣба. | Гвоздики и корицы.
4 ложк. сметаны, $^1/_2$ стак. сахара. | 2 сухаря.
$1^1/_2$ ложки масла, 6 яицъ. | $^1/_4$ ф. масла облить пудингъ.

1505) **Пудингъ изъ саго съ фисташками,** см. № 1534.

1506) **Пудингъ заварной.** $1^1/_2$ ложки масла смѣшать съ 1 стакономъ муки, развести 2 стаканами молока, кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, осту-

дить, положить сахаръ, цедру съ лимона, или кардамонъ, 6 желтковъ, 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, сложить въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и обсыпанную сахаромъ, вставить въ печь на 1 часъ или варить на парѣ часа два.

Облить сиропомъ, или соусомъ молочнымъ, или шоколаднымъ, или изъ клюквы, или изъ вишень, малины, земляники и пр., см. № 482 и пр.

Выдать: 1 ст. муки, 2 ст. слив. или молока. $^1/_2$ стак. сахара. Лимонной или апельсин. цедры. | Или 4—5 зер. кардамона. 6—7 яицъ, $^1/_4$ фунта масла. 2—3 куска сахара.

1507) **Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ.** Вскипятить 3 стакана молока, всыпать, мѣшая, 1 стаканъ смоленскихъ крупъ; когда погустѣетъ, остудить; вбить 6 желтковъ, положить $^1/_2$ ложки несоленаго масла, 1 ложку сахара, наконецъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать; намазать форму масломъ, класть рядъ каши, рядъ варенья, рядъ каши, рядъ нашинкованныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ и такъ далѣе.

Варить на парѣ; подавая, облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

Выдать: 3 ст. молока, 1 ст. смол. крупъ. 6 яицъ, $^1/_8$ ф. масла. $^1/_8$ стак. сахара, $^1/_2$ ст. варенья. | 2—3 яблока, 2 сухаря. (Сиропъ или на соусъ).

1508) **Пудингъ изъ риса или пшена.** 1 стаканъ риса или пшена перемыть, разъ вскипятить въ водѣ, откинуть сварить въ 3-хъ стак. молока, чтобы протертыхъ крупъ, было не меньше 2 стак., протереть сквозь сито, вбить 5 желтковъ, положить мелко истолченаго сахару, $^1/_2$ стакана сливокъ, $^1/_2$ ложки сливочнаго масла, ванили или лимонной цедры, или 4 капли лимоннаго, или 4 капли розоваго масла, или шт. 10 горькаго миндаля, наконецъ 5 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями или крупно истолченнымъ сахаромъ, варить на парѣ.

Выдать: 1 ст. риса или пшена, $^1/_2$ ст. сахара. $^1/_8$ ложки сливочнаго масла. Ванили или лимон. цедры и пр. | 3 стакана молока, 5 яицъ. $^1/_8$ ложки масла. 2 сухаря или 2 куска сахару.

Выложивъ на блюдо, слегка облить и подать отдѣльно въ соусникѣ.

1) Сабаіонъ № 490.
2) Или шоколадный соусъ № 491.
3) Соусъ изъ краснаго вина № 482.
4) » изъ вишень № 483.
5) » изъ сливъ № 484.
6) » изъ малины или земляники № 485.
7) » изъ сиропа № 486.
8) » миндальный № 487.
9) » изъ молока или сливокъ съ ванилью № 488.
10) » изъ клюквы № 489.
11) » съ ромомъ № 494.
12) Или подать сливки, сахаръ и корицу.
13) Или миндальное молоко № 492.

Или приготовить такой точно пудингъ изъ риса зеленаго цвѣта, а именно:

Очистить, вымыть, осушить салфеткой, всыпать въ соленый крутой кипятокъ съ содой, $^1/_2$ ф. перебраннаго шпината; когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, выжать, мелко изрубить, протереть сквозь сито; половину положить въ приготовленный рисъ, а другую половину положить въ соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью № 488, но шпинатъ класть въ готовый уже соусъ, чтобы съ нимъ не кипятить, и въ пудингъ положить въ такомъ случаѣ сахаръ съ запахомъ ванили см. № 3055, (см. II часть, Отдѣлъ булокъ).

1509) **Рисъ съ земляничнымъ пюре.** Сварить рисъ, какъ сказано въ

№ 1548, сложить въ рантовую форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, наложить легкій прессъ и поставить въ горячую воду на паръ, потомъ выложить осторожно на блюдо, въ середину влить земляничнаго пюре; подавать горячимъ.

Выдать: 1¼ стакана риса.
3 стак. сливокъ или молока.
¾ вершка ванили.
⅛ ф. сливочнаго масла.
2 ф. земляники, т. е. стакановъ 5.
¾—1 стак. сахара.

Или просто, сваривъ рисъ, какъ сказано, сложить на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, въ середину влить земляничнаго пюре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фунта земляники, т. е. стакановъ 5, перебрать, протереть сквозь сито, положить ½—¾ стакана мелкаго сахару, размѣшать.

1510) **Пудингъ изъ саго.** ½ фунта бѣлаго саго налить холодною водою, черезъ 2—3 часа слить воду, откинуть саго на рѣшето; когда вода стечетъ, пересыпать въ 3 стакана кипящаго молока, сварить до готовности, но чтобы саго не разварилось; въ горячую массу положить цедру или что другое, затѣмъ ложку сливочнаго масла, потомъ 5—6 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ ½ стаканомъ мелкаго сахара. Когда совсѣмъ остынетъ, положить 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную свѣжимъ несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь или варить на парѣ около часу.

Въ этотъ пудингъ можно, для вкуса, положить шт. 10 горькаго толченаго миндаля или полную ложку апельсинной мелко нашинкованной корки № 3782, или ложку рома, или и того и другого вмѣстѣ.

Подавая:

1) Облить сабаіономъ № 490.
2) Или шоколаднымъ соусомъ № 491.
3) Соусомъ изъ краснаго вина № 482.
4) » изъ вишень № 483.
5) » изъ сливъ № 484.
6) » изъ малины или земляники № 485.
7) » изъ сиропа № 486.
8) » миндальнымъ № 487.
9) » изъ молока или сливокъ съ ванилью № 488.
10) » изъ клюквы № 489.
11) » съ ромомъ № 484.
12) Или подать сливки, сахаръ и корицу.
13) Миндальное молоко № 492 съ вишневымъ вареньемъ.

Если этого пудингу останется, то на другой день испечь блинчики, переложить ихъ оставшимся саго, которое развести 2—3 ложками сливокъ, прибавить апельсинной корки № 3782 и испечь каравай въ родѣ того, какъ сказановъ № 1643—4.

1511) **Пудингъ постный на парѣ съ яблоками.** ½ стак. сладкаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, развести 1½ стак. кипяченой воды, всыпать немного сахара; ½ фунта франц. булки нарѣзать тонкими ломтиками, намочить въ этомъ молокѣ, сложить на блюдо. Кастрюльку вымазать прованскимъ масломъ, обсыпать сахаромъ, положить рядъ булки, рядъ ломтиками нарѣзанныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ, положить рядъ варенья или фруктоваго пюре, опять рядъ булки и такъ до конца, варить на парѣ.

Подавая, облить слѣд. соусомъ: ½ стак. сиропа, ¼ стак. мадеры или портвейна, воды 1 стак., прибавить сахару, если не сладко, поставить на плиту, вскипятить, положить чайную ложку картофельной муки, размѣшанной съ водою, вскипятить, подержать на плитѣ минуты 2—3, плбко мѣшая, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 стак. сладкаго миндаля.
5—10 шт. горькаго.
1 франц. бѣлый хлѣбъ.
1 ложк. провап. или минд. масла.
1/2 ст. сахара, 1/2 ст. варенья.
6 яблокъ, 1/2 стак. сиропа.
1/2 стакана мадеры.
1 чайную ложечку картофельной муки.

Сахару, если сиропъ не сладокъ.

1512) **Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.** 1/2 стакана мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, 8 желтковъ растереть до-бѣла съ 1/2 стакановъ мелкаго сахара и ложкою несоленаго сливочнаго масла, положить 4 — 5 шт. гвоздики, съ 1/2 вершка или болѣе мелко истолченой корицы, лимонной цедры, 2 зерна кардамона, кто что любитъ, или всего понемногу, размѣшать все вмѣстѣ хорошенько, положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную 1/2 ложкою масла и посыпанную 1/4 стаканомъ ржаныхъ сухарей, варить на парѣ съ 1/2 часа или вставить въ печь не надолго. Выложить на блюдо; подавать къ нему сахаръ и сливки или сабаіонъ, или соусъ съ ромомъ № 494, или соусъ молочный № 488.

Выдать: 3/4 ст. ржаныхъ сухарей, 8 яицъ.
1/2 ст. сах. 1 1/2 ложки масла.
Гвоздики, корицы.
Лимонной цедры, кардамону.
Мушкатнаго орѣху.
Сливки или на соусъ.

1513) **Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Взять 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ, очистить отъ скорлупы, мелко истолочь, смѣшать съ 6 желтками растертыми до-бѣла съ сахаромъ и 2 ложками растопленнаго масла. Взять 1 стаканъ тертой булки, влить понемногу 2 стакана цѣльнаго молока, дать постоять, чтобы булка разбухла, смѣшать тогда съ грецкими орѣхами, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать и тотчасъ перелить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, варить на парѣ 1 1/2 часа или вставить въ печь на 3/4 часа. Подавая, облить свѣжимъ растопленнымъ масломъ.

Выдать: 1 фун. грецк. орѣховъ, 6 яицъ.
2 ложки жидк. масла, 2 ст. мол.
1 ст. тертой булки, 1/2—1 ст. сахара.
Растопленное масло.

1514) **Пудингъ изъ каштановъ.** 2 стакана очищенныхъ каштановъ разварить въ 1/2 бутылкѣ сливокъ или молока, протереть сквозь сито, взять этого пюре 2 стакана, развести остальными сливками, положить 1/2 стак. сахара, 1/8 ф. масла растертаго съ 3/4 стак. муки, проварить, остудить, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь или варить на парѣ, около 3/4 часа. Подавая, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ краснаго вина № 482, или сабаіономъ, или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: 1 бутылку сливокъ или молока.
1/2 стак. сахара, 3/4 ст. муки.
Около 1 ф. каштановъ. 5 яицъ.
1 1/2 ложки масла, 2 сухаря.

На соусъ.

1515) **Еще пудингъ съ каштанами.** Сварить пюре изъ каштановъ, а именно: очистить сырые каштаны отъ верхней кожицы, положить въ кастрюлю на распущенное масло и жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, часто мѣшая, пока не отстанетъ вторая кожица; затѣмъ очистить и продолжать жарить до-мягкости, протереть горячими сквозь частое сито.

Протертое пюре положить въ каменную чашку, всыпать мелкій сахаръ съ ванилью, размѣшать, положить мелко нашинкованный цукатъ, изюмъ, коринку, кишмишъ, сваренный на сливкахъ рисъ, 4 цѣльныя яйца, 5 желтковъ, рюмку ликера или мараскина и 2 рюмки рома, все это размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, сварить на пару; когда будетъ готовъ, выложить на блюдо, облить горячимъ ромомъ, зажечь его и такъ подавать.

Выдать: 1 ф. каштановъ.
Вершокъ ванили.
1/2 ф. сахара, т. е. 1 стак.
1/2 ф. изюма, корин. и кишмиша.
всего 1 1/2 стак., 1/2 стак. риса.
Цукату.
3/4 стакана густыхъ сливокъ.
3/4 стак. жидкихъ сливокъ, 9 яицъ.
Рюмку ликера, 2 рюмки рома.
1/2 ложки масла смазать форму.
Ромъ облить пудингъ.

1516) **Англійскій пудингъ съ пюре изъ каштановъ.** 6 желтковъ растереть до бѣла со стакановъ сахара. Распустить въ кастрюлѣ ложку сливочнаго масла, положить стаканъ сухого пюре изъ каштановъ, приготовленнаго какъ сказ. № 1515, размѣшать, всыпать стаканъ почти мелко истолченнаго сладкаго миндаля и желтки съ сахаромъ, размѣшать, выбить хорошенько, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ, подбавивъ сахару съ запахомъ ванили или лимонной цедры см. № 3055. За полчаса до отпуска, переложить въ форму, намазанную масломъ, сварить на пару, подъ крышкою. Когда будетъ готово, выложить на блюдо. Облить частью сабаіона, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 6 яицъ, 1/2 ф. сахара.
Ложку сливочнаго масла.
3/4 ф. каштановъ.
Стаканъ миндаля.
Ложку душистаго сахара.
На сабаіонъ.

1517) **Пудингъ славянскій.** 3/4 стак. мелкаго сахара, 2 столовыя ложки изрубленнаго, сладкаго миндаля, столовую ложку тертаго шоколаду, 2 столовыя ложки просѣяннаго чернаго хлѣба, 6 цѣльныхъ яицъ размѣшать, развести 4 стаканами сливокъ, положить 1/4 ф. ошпареннаго, очищеннаго и осушеннаго изюма, переложить въ форму, масломъ намазанную. За часъ до отпуска поставить варить на пару, см. прим. Когда будетъ готово, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ вина, см. № 1534.

1518) **Пудингъ изъ куръ.** Очистить 2 молодыя курицы, отрѣзать головки, ножки и крылышки, которыя употребить слѣдующій день на супъ, обжарить курицы, остудить; мягкія части отобрать, изрубить мелко, истолочь, прибавить разваренаго въ молокѣ и сквозь сито протертаго бѣлаго хлѣба столько, сколько будетъ мѣрой рубленаго куринаго мяса, размѣшать все вмѣстѣ, положить съ 1/4 фунта самаго свѣжаго чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 6 желтковъ, раковыхъ шеекъ штукъ 25, потомъ положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, влить неполную форму, намазанную чухонскимъ масломъ и осыпанную сухарями, варить на парѣ не менѣе 1/2 часа; когда будетъ готово, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 422, раковымъ № 431, или соусомъ изъ помидоровъ № 432.

Выдать: 2 курицы, 1/4 ф. масла.
1 бутылку молока.
1 ф. булку, 1/4 ф. масла, перцу.
Мушкатнаго орѣху, 5 яицъ, 25 раковъ.
На соусъ.

Изъ оставшихся костей сварить, на другой день, супъ съ рисомъ; съ прибавленіемъ 1 фунта говядины или фунта однихъ костей.

1519) **Пудингъ изъ куръ другимъ манеромъ.** Сварить 2 курицы, мягкія части отобрать, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, положить растопленнаго 3/8 фунта чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 6 хорошо разбитыхъ желтковъ, потомъ взбитые бѣлки, размѣшать хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить на паръ, варить 1/2 часа. Этотъ пудингъ обливается тоже бѣлымъ соусомъ, въ который, вмѣсто простого, можно положить раковаго масла.

Изъ лапокъ, крылышекъ, головки и всѣхъ оставшихся костей, приготовить супъ.

1520) **Пудингъ изъ рѣпы.** 5 рѣпъ довольно большой величины сварить въ молокѣ до мягкости, растереть до гладкости, положить 1/2 француз-

ской булки, натертой и размоченной въ $^1/_2$ стаканѣ сливокъ или молока, всыпать мушкатнаго орѣху, сахару $^1/_4$—$^1/_3$ стак., вбить 5 желтковъ, положить $1^1/_2$ ложки масла, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, варить минутъ 20.

Выдать: 5 штукъ рѣпы. | Мушк. орѣху, $^1/_4$ ст. сахара, т. е. $^1/_8$ ф.
1 бутылку сливокъ или молока. | 5 яицъ, $^1/_2$ ложки масла намазать форму.
$1^1/_2$ лож. масла, $^1/_2$ франц. булки. | 2 сухаря.

Подавая, облить соусомъ изъ сливокъ № 488.

1521) **Пудингъ изъ моркови.** Взять сырой моркови, натереть ее на теркѣ 4 стакана, выжать сокъ совершенно до капли, положить въ морковь $^1/_4$—$^1/_2$ ф. чухонскаго масла, поджарить ее такъ, чтобы сдѣлалась коричневаго цвѣта; тогда кастрюльку снять съ огня, поставить на ледъ и бить морковь лапаточкой, пока она не побѣлѣетъ; тогда положить въ нее 3 желтка и вмѣстѣ опять выбить хорошенько, положить $^1/_2$ чашки сахара, просѣянной корицы 2 — 3 чайныя ложечки и 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ цѣлый часъ; выложить на блюдо, облить сабаіономъ; этотъ пудингъ очень вкусенъ и трудно догадаться, что приготовленъ изъ моркови. Хорошо облить и сливочнымъ масломъ или соусомъ № 488.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. моркови, 5 яицъ. | $^1/_2$ ст. сахара, 2—3 чайн. лож. корицы.
$^1/_4$—$^1/_2$ ф. чухонскаго масла. | Еще масла или на соусъ.

1522) **Пудингъ изъ моркови другимъ манеромъ.** 1 стаканъ сырой тертой моркови, не выжимая поджарить въ $^1/_8$ фунта масла до темножелтаго цвѣта, положить потомъ 1 чашку сливокъ, 1 ложку муки, $^1/_2$ стакана сахара, 7—8 желтковъ, а потомъ 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, все размѣшать хорошенько и варить на парѣ. Облить сабаіономъ № 490.

Выдать: $1^1/_2$ ф. моркови, 6—8 яицъ. | 1 ложку муки, $^1/_8$ ф. масла.
1 чашку сливокъ. | $^1/_2$ стакана сахара.

б) Пудинги, которые пекутъ въ формѣ, въ духовой печи.

Примѣчаніе. *Если пудингъ ставится въ печь*, то форма должна быть безъ отверстія сзиву, толстая, изъ кованой мѣди или каменная, но только ни эмалированная, ни жестяная, ни желѣзная.

Ее надо хорошенько смазать подложкою масла и осыпать сухарями. На дно формы можно класть кружокъ бумаги, пропитанный масломъ.

Масса должна занять только $^3/_4$ формы, иначе выйдетъ изъ краевъ.

Ставить въ горячую печь, а потомъ когда зарумянится, допекать въ среднемъ жару.

Когда пудингъ въ печкѣ, не слѣдуетъ стучать дверями, потому что онъ можетъ опасть. Если пудингъ сверху зарумянится, а внутри будетъ еще сыръ, то надо прикрыть его бумагою.

Готовность пудинга опредѣляется тѣмъ, что онъ отстаетъ отъ краевъ, а воткнутая въ середину лучинка, оказывается сухою.

Вынувъ изъ печи, поставить на столъ минутъ на десять, потомъ выложить на блюдо; такой пудингъ печется не менѣе $^1/_2$ часа.

Подавать на кругломъ блюдѣ, на салфеткѣ. Если же онъ будетъ облитъ подливками, то салфетка не нужна.

Остальныя правила см. въ общемъ примѣчаніи, въ началѣ Отдѣла.

1523) **Превкусный пудингъ изъ маисовой муки.** $^1/_2$ стакана масла растереть до бѣла со стакановъ мелкаго сахара; 1 стаканъ крупичатой муки и $^1/_2$ стакана маисовой смѣшать съ чайной ложкой кремертартора; $^1/_2$ чайной ложки соды смѣшать съ $^1/_2$ стакановъ молока, размѣшать все вмѣстѣ хорошенько, влить 2—4 капли лимоннаго масла или всыпать цедры лимонной, положить 5—6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложать въ форму, масломъ намазанную и

посыпанную сухарями, испечь, выложить на блюдо. Подавая, облить сабаіономъ № 490, молочнымъ соусомъ № 488 или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: 1/2 стак. маисовой муки. | Кремертарторъ, соды.
1/2 стак. масла, 1 стак. сахара. | Масла съ 1/2 ложки и 2—3 сухаря.
1/2 ст. молока, 1 ст. круп. муки. | *На соусъ.*
5—6 яицъ, лимоннаго масла.

Этотъ пудингъ можно испечь въ родѣ бабы къ чаю и кофе. Желтки употребить на сабаіонъ, шоколадъ и пр.

1524) **Пудингъ изъ лимона и маисовой муки.** 1/2 стак. маисовой муки размѣшать съ полстакономъ холодной воды, заварить 2 1/2 стаканами кипятка, шибко мѣшая до гладкости, слегка остудить, положить 1 стаканъ мелкаго сахара, 3 капли лимоннаго масла или цедру съ 2 лимоновъ; полную чайную ложку лимонной соли или сокъ изъ 2 лимоновъ и 4 желтка, растереть, какъ можно лучше. 2 бумажныя формы,—вымазанныя масломъ, наполнить этимъ тѣстомъ, печь, впродолженіи 1/2 часа, въ умѣренномъ жару. Когда испечется, переложить на блюдо смазать 4 взбитыми бѣлками, смѣшанными съ 1/2 стакономъ мелкаго сахара, поставить на короткое время снова въ печь, чтобы подрумянилось. Подавая, украсить сверху вареньемъ, облить сиропомъ.

Выдать: 1/2 ст. маисовой муки. | 2 лимона или лимонной соли и лимоннаго масла.
1 1/2 ст. мелк. сахара, 4 яйца.

1525) **Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.** 6 желтковъ растереть до бѣла съ 1/2 ф. мелкаго сахара и ложкою сливочнаго масла. 1 1/2 ф. свѣжихъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы, не снимая кожицы, истолочь въ ступкѣ, если же окажется нѣсколько гнилыхъ орѣховъ, то прибавить число ихъ такъ, чтобы мелко истолченныхъ орѣховъ вышло 1 1/2 стакана. Сыпать ихъ въ желтки понемногу, тереть полчаса, положить тогда 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно сверху внизъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на 3/4 часа. Подается къ нему сливочное, растопленное масло, или соусъ изъ молока, желтковъ, сахара и ванили, заваренные, какъ на мороженое (2 желтка, 1 1/2 стак. молока, 1/3 стак. сахара).

1526) **Пудингъ изъ творога.** 5 желтковъ, чашку мелкаго сахара растереть до бѣла, положить немного ванили, чашку сливочнаго масла, чашку сметаны и 1/2 фунта изъ подъ пресса сухаго и протертаго творога, смѣшать хорошенько. Форму вымазать масломъ, осыпать сухарями, положить приготовленный творогъ, поставить въ жаркую печь на одинъ часъ; если испечь изъ двойной пропорціи, то держать въ печкѣ 1 1/4 часа.

1527) **Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей.** Взять домашнихъ или кандитерскихъ бисквитовъ штукъ 10, домашнихъ круглыхъ сухарей также штукъ 10, разрѣзать каждую штуку на нѣсколько частей. Приготовить сиропъ изъ 1/3 стакана сахара и 1 стакана воды, всыпать въ него 1/4 стакана крупнаго изюма и 1/3 стакана очищеннаго нашинкованнаго миндаля, дать постоять съ 1/2 часа; кастрюлю вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить на дно рядъ бисквитовъ, полить приготовленнымъ сиропомъ, положить рядъ сухарей, опять сиропъ, рядъ бисквитовъ и наконецъ сухарей; 6 желтковъ разбить съ 2 стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, облить пудингъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь, на одинъ часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ или покрыть мерингою, приготовленною изъ оставшихся сбитыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ 3 ложками сахара, вставить въ печь, минутъ на 10; подавая, убрать вареньемъ.

Выдать: Бисквитовъ шт. 10 продажи. | 2 стакана сливокъ.
Сухарей домашн. круглыхъ.
1/4 ст. изюма, 1/3 ст. миндаля. | 1/2 ложки масла.
Корицы, 6 яицъ, 1/3 ст. сахара. | Полную ложку истолченыхъ сухарей.

Выдать сиропъ или къ оставшимся бѣлкамъ прибавить съ $^1/_2$ стак. сахара. и съ $^1/_4$ стакана варенья.

1528) **Пудингъ бисквитный.** 6—7 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара, прибавить, кто хочетъ, цедру, стертую съ $^3/_4$ лимона или толченаго горькаго миндаля, положить 6—7 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу $^1/_3$ стакана крупчатой или $^1/_4$ стакана картофельной муки, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь или варить на парѣ минуть съ 20.

Выдать: 6—7 яицъ, $^1/_2$ ст. крупчатой или $^1/_4$ ст. картофельной муки. $^1/_2$ ст., т. е. $^1/_4$ ф. сахара. | Лимонной цедры или $^1/_4$ ст. горьк. минд. $^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря. На соусъ отдѣльно.

1529) **Пудингъ въ родѣ бисквитнаго.** $^1/_2$ фунта самаго лучшаго масла растереть до бѣла; 4 желтка растереть до бѣла съ $^1/_2$ фунтомъ сахара, всыпать $^1/_2$ фунта муки, чего нибудь для запаха, смѣшать все вмѣстѣ, переложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ печь.

1530) **Пудингъ заварной съ апельсинною коркою.** $^2/_3$ стакана картофельной муки, $^1/_4$ фунта масла, 2 стакана теплаго молока мѣшать на плитѣ, пока не вскипитъ и не погустѣетъ, остудить, вбить по одному 6 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о $1^1/_2$ апельсина, смѣшать съ приготовленною массою, положить немного изрубленнаго миндаля, $^1/_4$ стакана мелко изрубленной апельсинной корки, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь на 20 минутъ или варить на парѣ 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, отертымъ объ апельсинную цедру, облить сабаіономъ или сиропомъ, или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: $^2/_3$ ст. картофельной муки. 2 ст. молока, масла $^1/_4$ ф. 6 яицъ, всего $^1/_2$ ст. сахара, т. е. $^1/_4$ фунта. | $^1/_2$ ст. сладкаго миндаля. Апельсинной корки $^1/_4$ стакана. Цедру съ 2 апельсинъ. *На подливку.*

1531) **Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаною.** 2 стакана сметаны, 1 стаканъ ржаныхъ мелко истолченыхъ и просѣянныхъ сухарей, $^1/_2$ стакана сахара, 5—6 яицъ, цедры лимонной и лимоннаго соку, смѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями, и въ печь на 1 часъ.

Выдать: 2 ст. смет.. $1^1/_4$ ст. ржан. сухарей. 5—6 яицъ, $^1/_2$ ст. мелкаго сахара. | $^1/_2$ лимона или корицы, гвоздики. $^1/_2$ ложки масла, (сливки и сахаръ).

1532) **Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.** Взять $1^1/_2$ французскія черствыя булки, срѣзать верхнюю корку, а мякишъ накрошить, сложить въ каменную чашку, влить $1^1/_2$ стакана кипящаго молока, растереть ложкою, дать постоять часъ, чтобы булка разбухла; потомъ опять растереть булку до гладкости, всыпать 4 куска сахара (можно прибавить $^1/_8$ фунта масла), вбить 4 яйца, размѣшать, сложить въ форму, поставить въ печь на $^1/_2$ часа. Для вкуса можно положить лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона. Подать отдѣльно сахаръ и сливки, или молоко, или какой-нибудь сладкій соусъ: клюквенный, миндальный, шоколадный, изъ краснаго вина, изъ ягодъ.

Выдат: $1^1/_2$ французскія булки. $1^1/_2$ ст. молока, 4 яйца. 4 кус. сах., $^1/_2$ или $1^1/_2$ лож. масла. | Лимонной цедры, сахаръ и сливки. *Или на соусъ.*

1533) **Пудингъ изъ булки съ яблоками.** Разбить хорошенько 5 яицъ, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами молока, всыпать $1^1/_2$ стакана тертой черствой булки, положить $^3/_4$ стакана сметаны, немного корицы, $^1/_2$ стакана сахара, вымѣшать до гладкости, налить немного этого тѣста въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и

посыпанную 2—4 сухарями, положить потомъ рядъ нашинкованныхъ и сахаромъ обсыпанныхъ яблокъ, опять тѣста и яблокъ, сверху тѣсто, вставить въ печь почти на $1^1/_2$ часа. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 6 яицъ, $1^1/_2$ ст. молока
$1^1/_2$ ст. черств. булки, т. е. $1^1/_4$ или $1^1/_2$ франц. булки.
$^1/_2$ ст. сахара, корицы, $^3/_4$ ст. сметаны.
3—4 большія яблока.
$^1/_2$ ложки масла, 3—4 сухаря.

1534) **Пудингъ изъ саго съ фисташками.** $^1/_2$ ф. саго намочить въ холодной водѣ, какъ сказ. въ прим., слить ее, опустить въ 3 стак. кипящаго молока или сливокъ. Черезъ 7—8 минутъ, когда загустѣетъ, снять съ огня, положить $^1/_4$ ф. сливочнаго масла и $^1/_4$ ф. мелко нарубленныхъ или даже истолченныхъ фисташекъ, размѣшать, положить 6 желтковъ растертыхъ до бѣла съ $^1/_2$ фун. сахара, остудить. За часъ до отпуска положить 6 бѣлковъ сбитыхъ въ пѣну, переложить въ форму, масломъ намазанную, варить на парѣ или поставить въ умѣренно горячую печь. Когда подрумянится и испечется, выложить на блюдо. Подать отдѣльно слѣдующій соусъ: Передъ самымъ отпускомъ разъ вскипятить 2 стакана сотерна или вейндеграфа (отъ котораго заранѣе отбавить 2 рюмки), 1 рюмку коньяку или рогома, стаканъ сахара и вершокъ корицы, влить въ кипящій сиропъ оставленныя 2 рюмки вина, смѣшанныя съ полною чайною ложечкою картофельной муки, мѣшать шибко, минуты 2—3, отставить, процѣдить.

Выдать: $1^1/_2$ стак. саго. 1 ст. сахару.
2 ложки масла. $^1/_4$ ф. фисташ.
6 яицъ, стаканъ сахара.
2 ст. сотерна или вейндеграфа.
1 рюмку рома или коньяку.
Стаканъ сахара, вершокъ корицы.
Ложечку картофельной муки.
Или сабаіонъ.

1535) **Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями.** $^1/_8$ ф. сливочнаго масла растереть до бѣла, вбить по одному, мѣшая, 5 желтковъ, всыпать 6 столовыхъ ложекъ муки, срѣзанныхъ ножомъ ровно съ краями, $^1/_8$ ф. очень мелко нарубленнаго сладкаго миндаля, $^1/_2$ ложечки просѣянной корицы и $^1/_8$ ф. высушеннаго, истолченнаго и просѣяннаго ржанаго хлѣба, размѣшать какъ можно лучше, прибавить 5 сбитыхъ бѣлковъ. Форму намазать масломъ, налить часть массы, поставить въ горячую печь. Когда зарумянится, чуть-чуть выдвинуть листъ изъ печи, посыпать очищенными отъ косточекъ вишнями, залить массою и такъ до конца. Послѣдній слой изъ массы. Когда пудингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо, облить слѣд. соусомъ: Вынутыя косточки, часть которыхъ расколоть въ ступкѣ, налить 2 стаканами воды, прокипятить, процѣдить, положить стаканъ сахара, влить вина бордо, лафита или медока, разъ вскипятить, влить полную ложечку картоф. муки, разведенной 2 рюмками заранѣе отлитаго вина, вскипятить, мѣшая, облить пудингъ.

Выдать: $^1/_8$ ф. высуш. ржанаго хлѣба.
1 ф. вишенъ. $^3/_4$ ф. сахара.
$^1/_2$ ложечки корицы. 5 яицъ.
$^1/_8$ ф. слив. масла, $^1/_8$ ф. слад. минд.
Полную ложку муки.

На подливку:
$^1/_2$ ст. вина., стаканъ сахара.
Полную ложечку картофельной муки.
$^1/_4$ ложки масла намазать форму.

1536) **Пудингъ на сливкахъ.** $1^1/_2$ стакана сливокъ, $^1/_8$ ф. масла подогрѣть, всыпать $^3/_8$ ф. муки, т. е. $1^1/_8$ стакана, поставить на огонь и безпрерывно мѣшать, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли, потомъ остудить, вбить 8 яицъ, прибавить $^1/_3$ стакана розовой воды, $^3/_4$ ложки рома, $^1/_2$ стакана сахара и тереть въ одну сторону; вымазать форму масломъ, влить тѣсто, вставить въ печь. Подавая, выложить на блюдо, облить клюквеннымъ соусомъ или соусомъ изъ краснаго вина и проч.

1537) **Пудингъ кофейный.** $^1/_8$ стакана самаго лучшаго кофе пожарить

горячій всыпать въ 2 стакана горячихъ сливокъ, вскипятить, отставить, накрыть; когда остынетъ, процѣдить.

1/4 фунта масла, 1 стаканъ муки развести сливками, прокипятить хорошенько, положить сахаръ, когда остынетъ вбить 6 желтковъ, а потомъ положить 6 — 8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сахаромъ, и въ печь. Облить соусомъ миндальнымъ, или молочнымъ №№ 487—488.

Выдать: 2 1/2 ложки масла, 1/2 стак. кофе. 2 стак. сливокъ. | 1 ст. муки, 1/2 стакана сахара. 6—8 яицъ.

1538) **Пудингъ шоколадный.** 1/4 фун. масла, 1 стаканъ муки, 2 стакана сливокъ или молока, вскипятить, хорошенько мѣшая, всыпать сахару, 1/8 фунта тертаго шоколаду, немного толченой гвоздики или ванили, прокипятить, остудить, вбить 6 желтковъ, положить 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь. Подать сливки или облить соусомъ съ ромомъ № 494 или сабайономъ № 490.

Выдать: 6—8 яицъ, 1/2 стак. сахара. 1/8 ф. шоколаду, гвоздики или ванили. | 2 стак. сливокъ или молока. 1 стак. муки. 2 1/2 ложки масла, 1—2 сухаря.

1539) **Пудингъ шоколадный другимъ манеромъ.** 1/4 фунта шоколада натереть, смѣшать съ 5 желтками и 1/2 стакана сахара, развести 1/2 стаканомъ сливокъ, проварить, но не дать вскипѣть; 1/8 фунта масла, 1/2 стак. муки размѣшать до гладкости, понемогу положить въ шоколадъ, мѣшать на плитѣ, пока мука не разойдется, но не кипятить, можно потомъ процѣдить сквозь сито, остудить, смѣшать со взбитыми 10 бѣлками, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, перекладывая вареньемъ клубничною, апельсинами, яблоками, вишнями и проч., и въ печь на 1/2 часа.

Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ изъ краснаго вина слѣд.: 1/2 фунта, т. е. 1 стаканъ сахара и 1 стаканъ краснаго вина вскипятить, остудить.

Выдать: 1/4 фун. шоколаду, 1/2 ст. сахара. 1/2 стак. сливокъ, 1 1/2 лож. масла. 1/2 стак. муки, 5 желтковъ. 10 бѣл., 2 сухаря, 1 апельсинъ. | 2 яблока, 1/2 стак. вишенъ и проч. *На сиропъ:* 1 стак. краснаго вина. 1 стак., т. е. 1/2 ф. сахара.

1540) **Пудингъ изъ мака.** 1 1/2 стакана бѣлаго мака перемыть хорошенько, сливая воду, обварить кипяткомъ, дать стечь водѣ, перемыть въ холодной водѣ, дать ей стечь, сложить въ каменную чашку, всыпать 1 1/4 стакана сахара, 10—12 штукъ толченаго горькаго миндаля, мѣшать деревяннымъ пестикомъ, вбивая по одному 10 желтковъ, положить наконецъ пѣну изъ 10 бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь на 1/2 часа. Подавая осыпать сахаромъ.

Выдать: 1 1/2 стак. бѣлаго мака. 1 1/4 стак. сахара, 10 яицъ. | 10—12 шт. горькаго миндаля. 1/2 ложки масла, 2 сухаря.

Этотъ пудингъ, когда остынетъ, можно подать къ чаю, вмѣсто бабы.

1541) **Пудингъ изъ грушъ.** 12 грушъ очистить, нарѣзать ломтиками, осыпать 1/4 стаканомъ сахара, немного корицы, 3—4 толчеными гвоздиками, влить 1/4 стакана воды, съ 1/2 стакана вина, поставить въ кастрюлѣ на сильный огонь, накрывъ крышкою. Когда сокъ выкипитъ, отставить, остудить; 6 желтковъ растереть до-бѣла съ 1/4 стаканомъ сахара, смѣшать съ ложкою масла, также растертаго до бѣла, съ 1/4 фунтомъ булки, намоченной въ молокѣ, немного лимонной цедры; размѣшать все это хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ. Половину этой массы сложить въ форму, потомъ приготовленныя груши, а наверхъ опять того же тѣста и вставить въ печь.

Выдать: 12 грушъ. 1/2 стак. вина.
1/4 ф. булки, т. е. 2/3 фр. булки.
Лож. масла, 6 яицъ, 1/3 ст. молока.
3—4 гвоздики, лимонной цедры.
Корицы, 1/2 ст. сахара.
1/2 ложки масла и 2—4 сухаря.

1542) **Очень вкусный пирогъ изъ сырой манны, рису или сухарей.** 10 желтковъ растереть до бѣла съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахара, всыпать 20 шт. очищеннаго, мелко истолченнаго горькаго миндаля, размѣшать хорошенько, всыпать 1/2 стак. манны, или 1/3 стак. риса, истолченнаго слегка въ ступкѣ, или 1/3 стак. мелко истолченныхъ сахарныхъ сухарей, тотчасъ же положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, переложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и осыпанную сухарями и тотчасъ въ печь, на полчаса или даже менѣе. Манну и сухари можно сыпать кладя бѣлки для того, чтобы не имѣли времени разбухнуть. Выложивъ на блюдо, подать къ нему сахаръ, сливки, сиропъ или соусъ № 494.

Этотъ пирогъ хорошо подавать съ чаемъ или кофе.

Выдать: 10 яицъ, 1/3 ст. мелк. сахара.
1/2 стак. манны,
или 1/3 стак. риса,
или 1/3 стак. истолчен. сухарей.
20 шт. горькаго миндаля или лимонной цедры.
1/2 ложки масла, 2—3 сухаря.
(Сливки, сиропъ, или на соусъ № 494).

1543) **Пудингъ изъ манны другимъ манеромъ.** 1 1/4 стакана манны перетереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь дуршлагъ. Вскипятить 4 стакана молока съ 1 1/2 ложками масла, всыпать манну; когда погустѣетъ, остудить, всыпать съ 1/2 стак. коринки или изюму, 1/4—1/2 стак. сахара, вбить 2 яйца, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 4 ст. молока. 1 1/4 ст. манны.
2 яйца, 1/4—1/2 стак. сахара.
1/2 стак. изюма или коринки.
2 ложки масла, 2 сухаря.

1544) **Пудингъ изъ манны и смоленскихъ крупъ или пшена.** 4 стакана молока вскипятить, всыпать 1 1/4 стакана крупъ, варить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить слегка. Масло растереть до бѣла, положить въ него 4 — 5 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о лимонную цедру, смѣшать съ кашею, прибавить, кто хочетъ, коринки и изюму, положить 4—5 взбитыхъ бѣлковъ, сложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями; вставить въ печь на 1/2 часа.

Выдать: 4 стак. молока. 1 1/4 ст. крупъ.
Лимонной цедры или корицы.
4—5 яицъ, 1/4 ст. сахара.
1/4 ф. масла, 2 сухаря.
(1/2 стак. коринки. 3/4 стак. изюма).
Сиропъ или на соусъ.

Подавая, облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

1545) **Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ со сметаною и ромомъ.** 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, 1/2 стакана сахара, 2 стакана самой свѣжей сметаны и рюмку рома размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь на 3/4 часа.

Подавая, выложить на блюдо, убрать вареньемъ, или облить сиропомъ, посыпать сахаромъ.

Выдать: 1 стак. смоленскихъ крупъ.
1/2 стак. сахара.
2 стак. самой свѣжей сметаны.
1 рюмку рома.
1/2 ложки масла, 2 сухаря.

1546) **Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ.** Вскипятить 3 стакана молока, съ 1 1/2 ложками сливочнаго масла, 1/3 стакана мелкаго сахара, всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ. Когда крупа разварится, снять съ съ огня, положить соли, 1/4 стакана коринки, 1/4 стакана кишмиша, 1/8 фун. мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, цедру съ 1/2 лимона или лимоннаго масла, 6 желт-

ковъ, размѣшать хорошенько, положить наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и посыпанную сахаромъ, и варить на парѣ, положивъ на крышку горячихъ угольевъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сабаіономъ № 490, или соусомъ съ ромомъ, шоколаднымъ, сиропомъ, или подать сливки съ корицею.

Выдать: 1 бут. молока, 1 ст. смол. крупъ. $1^1/_2$ ложки сливочнаго масла. $^1/_2$ стак. мелкаго сахара. Цедру съ $^1/_2$ лимона. | $^1/_4$ стак. коринки, $^1/_4$ стак. кишмиша. $^1/_3$ стак. цуката, 6 яицъ, $^1/_2$ лож. масла. 2—3 куска сахара. *На соусъ.*

1547) **Сладкій пирогъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.** Приготовить пудингъ, какъ сказано выше №. 1546, разлить въ 2 — 3 плоскія формы, испечь въ печи, потомъ сложить вмѣстѣ всѣ пласты на блюдо, смазывая каждый пластъ какимъ-нибудь мармеладомъ, т. е. фруктовымъ пюре, обровнять края. Сбить 4 бѣлка, всыпать $^1/_3$ стакана сахара, смѣшать, обмазать верхъ и бока пудинга. Остальную меренгу сложить въ бумажную трубочку и, выжимая ее, убрать пудингъ (такъ, чтобы въ промежуткахъ можно было послѣ наложить желе изъ красной смородины), посыпать сахаромъ и поставить въ довольно жаркую печь; когда слегка подрумянится, убрать желеемъ, подлить сиропъ изъ красной смородины, подавать.

Выдать: 3 ст. молока, $1^1/_2$ ложки сливоч. масла. $^1/_3$ ст. мелк. сахара, цедру съ $^1/_2$ лимона. 1 ст. смоленскихъ крупъ, $^1/_4$ ст. коринки. | $^1/_4$ ст. кишмиша, 6 яицъ, 1 ложку масла. 3—4 сухаря, $^1/_2$ или 1 ст. фруктов. пюре. 4 бѣлка, $^1/_2$ ст. сахара. $^3/_4$ ст. сиропа красной смородины. ($^1/_4$ ст. желе красной смородины).

1548) **Пудингъ изъ риса двухъ цвѣтовъ.** $1^1/_2$ стакана риса сварить, какъ сказано въ № 1553; вскипятить $4^1/_2$ стак. молока въ $1^1/_2$ ложками масла, всыпать рисъ, сварить до готовности, Раздѣлить его на двѣ части; въ одну положить $^1/_8$ или $^1/_4$ ф. шоколада, натертаго на теркѣ, размѣшаннаго съ двумя ложками горячей воды и съ $^1/_3$ стакана сахара. Въ другую часть риса положить $^1/_3$ стакана сахара и рюмку шафраннаго настоя, размѣшать. Въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, положить этотъ рисъ рядами, выйдетъ рядовъ шесть, поставить въ печь на четверть часа; подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ съ корицею. Облить шоколаднымъ соусомъ № 491, или съ ромомъ № 494, или молочнымъ соусомъ № 488.

Выдать: $1^1/_2$ ст. риса, $4^1/_2$ ст. молока. $1^1/_2$ ложки масла, $^2/_3$ ст. сахара. | $^1/_8$—$^1/_4$ фунта шоколада. $^1/_2$ золотника шафрана.

1549) **Рисовый пудингъ съ шоколадомъ.** Приготовляется, какъ сказ. въ № 1553, прибавить только $^1/_8$ фун. шоколаду; въ такомъ случаѣ не надо класть ни ванили, ни лимонной цедры, и подавая облить сабаіономъ, шоколаднымъ соусомъ, миндальнымъ, изъ молока или сливокъ съ ванилью, соусомъ съ ромомъ, или подать сахаръ и сливки.

1550) **Рисъ холодный со сливками или сметаною.** Сварить разсыпчатаго рису, какъ сказано въ № 1553, смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, съ корицею, ванилью или апельсинною коркою № 3781—3782, переложить въ форму, намазанную прованскимъ масломъ или смоченную холодною водою и осыпанную крупнымъ сахаромъ, остудить. Подавая выложить на блюдо, покрыть сбитыми сливками или сбитой свѣжей сметаной, смѣшанной съ сахаромъ и корицею, или ванилью, или лимонною цедрою. Сверху убрать вареньемъ, малиною или вишнями. Рисъ этотъ можно и не класть въ форму, а положить кругомъ блюда,

въ середину же положить сбитыя сливки или сметану, облить все вареньемъ или сиропомъ.

Выдать: 1 стак. риса, 3/4 ст. сахара. Апельс. корки, гвозд. или ванили. | 1 ст. сметаны или самыхъ густ. сливокъ. Варенье.

1551) **Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.** 1 стак. риса сварить, какъ въ № 1553, положить 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать; 3—4 яблока очистить, вырѣзать сердцевину, сварить въ маломъ количествѣ воды до половины готовности, наполнить ихъ вареньемъ. Положить въ форму намазанную масломъ и осыпанную сухарями половину риса, на него яблоки, осыпать ихъ сахаромъ съ корицею, прикрыть рисомъ, вставить въ печь, на полчаса. Подавая выложить на блюдо, облить сиропомъ, приготовленнымъ изъ сахара и яблочнаго вываренаго отвара, или соусомъ съ ромомъ № 494, или вишневымъ или малиновымъ сиропомъ.

Выдать: 1 ст. риса, т. е. 1/2 фунта. 1 бутылку молока. 1 1/2 ложки сливочнаго масла. 3—4 сухаря. | 3—4 яблока, т. е. 1 фунтъ. 1/3 стак. варенья. 1/2 стак. сахара. Чайную ложку корицы. На соусъ.

1552) **Пудингъ изъ риса съ вареньемъ-малиною.** Сварить 1 стаканъ риса, какъ сказ. въ № 1553; положить ложку масла до бѣла растертаго съ 4 желтками и 1/2 стак. мелкаго сахара; положить 3—4 горькія истолченныя миндалинки, смѣшать съ 3 взбитыми бѣлками. Взять стаканъ домашняго варенья малины, самыя ягоды, смѣшать ихъ съ 3 взбитыми бѣлками, положить въ форму рядъ рису, рядъ варенья, рядъ рису, рядъ варенья, прикрыть рисомъ, поставить въ печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи, дать немного остыть, выложить на блюдо, подавая облить малиновымъ сиропомъ.

1553) **Пудингъ изъ риса.** 1 стак. каролинскаго риса промыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, слить ее, опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно. Опустить рисъ въ 8 стак. кипящаго молока, сварить до мягкости, составить на столъ, тотчасъ въ горячій положить натертой цедры съ одного лимона или друг. духовъ. Между тѣмъ 1/2 стак. сахара растереть до бѣла съ 5—6 желтками, смѣшать съ 1/8 ф. до бѣла растертаго масла, размѣшать, смѣшать съ рисомъ, прибавить апельсиннаго цуката, 1/4 стак. ошпаренной, перебранной и осушенной въ салфеткѣ коринки. Когда рисъ остынетъ, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями и въ печь, на 3/4 часа. Подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, облить сиропомъ или соусомъ отъ № 482 до 500.

Выдать: 1 стак. или 1/2 ф. риса. 3 стак. молока. 5—6 яицъ. | 1/2 стак. сахара, всего 1/4 ф. масла. 1/8 ф. апел. цуката, 1/4 стак. коринки. 2—3 сухаря.

1554) **Яблочный пирогъ** á la reine. 5 желтковъ, 1/2 стакана сахара размѣшать до-бѣла, положить 2 стакана муки, 1/4 фунта масла, немного лимонной цедры (столовую ложку рома), вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ въ тупую сторону ножа; вырѣзать 2 кружка. Одинъ кружокъ положить на дно жестяной формы, потомъ вырѣзать полоску тѣста, обложить ею внутреннюю стѣнку формы, въ середину положить яблоки, приготовленныя слѣдующимъ образомъ:

10 среднихъ или 5 большихъ яблокъ очистить, мелко нарѣзать, влить ложку столоваго вина, потушить немного, смѣшать съ 1/4 стак. изюма, (1/3 стак. сладкаго толченаго миндаля, нѣсколько штукъ горькаго), 1/2 стак. мелкаго сахара,

ложкою или 2 вишневаго варенья и апельсинной корки. Массу эту прикрыть другимъ кружкомъ тѣста, слѣпить края, смазать бѣлкомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ и въ печь часа на $1^1/_2$.

Выдать: 5 больш. яблокъ или 10 средн. (1 ложку рома, $^1/_4$ ст. изюма) ($^1/_2$ ст. слад., 10 шт. горьк. минд.). 1 или 2 ложки вишнев. варенья. | Немного апельс. корки № 8782. $^2/_3$ фун., т. е. 2 стак. муки. Очень полный стак. мелкаго сахара. $^1/_4$ фун. масла, 5 желтковъ.

Выложивъ на блюдо за часъ до обѣда, можно дать немного остынуть, потомъ покрыть тремя сбитыми бѣлками, смѣшанными съ $^1/_2$ стак. сахара, вставить въ печь; когда подрумянится, подавать, украсивъ сверху вареньемъ.

1555) Пудингъ изъ пеклеваннаго хлѣба. Съ 5-ти копѣечнаго пеклеванника срѣзать корку, разрѣзать мякишъ, размочить его въ $1^1/_2$ стак. цѣльнаго молока или сливокъ, размять, растереть; $^1/_3$ стак. сахара растереть до бѣла съ 2 желтками, положить 2 взбитые бѣлка, $^1/_4$ ложечки просѣянной корицы, размѣшать, прибавить стаканъ изюма-кишмиша, который надо предварительно перебрать, перемыть, обдать кипяткомъ и осушить. Размѣшавъ все вмѣстѣ, переложить въ форму, масломъ намазанную и осыпанную сухарями, поставить въ горячую печь, чтобы запеклось. Подавая, выложить на блюдо. Подать отдѣльно сабаіонъ.

Выдать: 5-ти коп. пеклеванникъ. $1^1/_2$ стак. молока, 2 яйца. $^1/_3$ стак. сахара, стаканъ изюма. | $^1/_4$ ложечки корицы. $^1/_2$ ложки масла и 2—3 сухаря. *На сабаіонъ* № 490.

1556) Пудингъ изъ яблокъ. 1 стаканъ сырыхъ тертыхъ яблокъ, $^1/_2$ стакана яицъ, $^3/_4$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ, $^1/_2$ стакана толченыхъ сухарей, $^1/_4$ стакана разогрѣтаго масла, смѣшать все хорошенько, влить въ форму и поставить въ печь.

1557) Суфле сливочное. Съ французской 5-ти копѣечной булки срѣзать корку, мякишъ нарѣзать маленькими ломтиками, разварить ихъ въ 1 бутылкѣ густыхъ сливокъ, протереть сквозь сито, положить $^3/_4$ стакана сахара, цедру съ 1 лимона, 1 золотникъ корицы, все размѣшать хорошенько, взбивая вѣничкомъ, положить наконецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, переложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями, вставить въ печь.

Выдать: Булку, 8 ст. сливокъ или цѣльнаго молока. $^3/_4$ ст. сахара, 1 лимонъ. | 1 ложечку корицы, ложку масла. 2—3 сухаря, 10 бѣлковъ.

Подавая облить сабаіономъ № 490, соусомъ съ ромомъ № 494, или сиропомъ, или шоколаднымъ соусомъ № 491.

1558) Пудингъ на дрожжахъ. $^1/_4$ фунта растопленнаго масла растереть до-бѣла, вбить по одному 8 желтковъ, 3 ложки мелкаго сахара, лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона, $^1/_3$ фун. картофельной муки, 2 ложки дрожжей, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 8 бѣлковъ, налить неполную форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь. Подавать къ нему сливки, сиропъ или клюквенный соусъ № 489.

Выдать: $^3/_4$ ф. масла, 8 яицъ. $^1/_3$ ст. сахара, 2 ложк. дрожжей. $^1/_3$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. картофельн. муки. | Цедру съ 1 лимона

$^1/_2$ ложки масла, 1—2 сухаря.

1559) Пудингъ изъ вина. Распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ 2 стак. тертой черствой булки, залить 1 стак. столоваго, вскипяченнаго горячаго вина, размѣшать до гладкости. Ложку масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 6 желтками, 8 ложками мелкаго сахара и корицею; смѣшать все это съ булкою, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, вставить въ печь.

Вина можно влить немного менѣе, а прибавить рюмку рома. Облить соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: 1/4 ф. масла.
2 ст. тертой булки или 1 франц. бѣлый хлѣбъ.
1/2 стакана мелкаго сахара.
3/4—1 стак. вина (рюмку рома).
6 яицъ, 2 сухаря.

1560) **Пудингъ изъ тыквы.** Отрѣзать половину тыквы средней величины, вырѣзать середину, снять верхнюю кожицу, нарѣзать тыкву ломтиками, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкою такъ, чтобы можно было ее протереть сквозь сито, смотрѣть, чтобы не переварилась, иначе потеряетъ вкусъ, потомъ откинуть на сито, чтобы совершенно стекла вода, протереть сквозь сито такъ, чтобы массы этой была полная глубокая тарелка, всыпать въ нее толченый и просѣянный сухарь вмѣсто муки, мелкаго сахару, съ 1/4 чайной ложечки корицы, остудить, вбить 5 желтковъ, 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, сложить въ форму, вставить въ неслишкомъ горячую печь за полчаса передъ обѣдомъ; подавая, выложить изъ формы.

Выдать: Тыкву, 1/4 стак. сахара.
1 ложку толченыхъ сухарей.
5 яицъ, корицы.
1 1/2 лож. слив. масла, 1—2 сухаря.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1561) **Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.** Мозги изъ одной бычачьей головы или изъ двухъ телячьихъ, мочить въ холодной водѣ часа 2 — 3 чаще ее перемѣняя, и т. д. см. № 900.

1562) **Пудингъ изъ картофеля.** Сладкій, разсыпчатый картофель очистить, нарѣзать, перемыть, налить цѣльнымъ молокомъ, чтобы едва покрыло, сварить, откинуть на рѣшето, горячій протереть. На 1 1/2 стак. картофельной массы взять 7 желтковъ растертыхъ до бѣла съ 4 полными ложками сахара, 1 1/2 ложки растопленнаго масла, 1 1/2 чайныя ложечки просѣянной корицы, размѣшать, положить у взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ горячую печь на 1/3 часа. Подавая, выложить на блюдо. Подать отдѣльно растопленное масло, и сахаръ или масло поджаренное съ сухарями.

Выдать: 2 1/2 ф. картофеля.
3 стак. молока.
7 яицъ.
3 полныя ложки сахара.
1 1/2 полныя ложки масла, т. е. почти 1/4 ф.
1 1/2 ложечки корицы безъ верха.
2—3 сухаря.

1563) **Пудингъ изъ разварной говядины.** Оставшуюся отъ вчерашняго бульона разварную говядину мелко изрубить, 1—2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать говядину, чуть чуть поджарить, посолить, влить 1/2—1 стаканъ самой свѣжей сметаны, вбить 2—3 сырыя яйца, положить немного перцу, съ 1/2 стак. натертой на теркѣ сухой булки, переложить въ кастрюльку, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сарделекъ № 411, или изъ шампиньоновъ № 435, или соусами отъ № 399 до 408.

Выдать: Разварной горядины.
1/2 стак. натертой булки.
2—3 яйца, 1 1/2 ложки масла.
1/2—1 стак. сметаны.
Перцу, 1—2 луковицы.
На соусъ.

1564) **Пудингъ изъ макаронъ.** 1/4 фунта масла, 8 желтковъ, 1/2 стакана молока, немного лимонной цедры размѣшать, поставить на плиту, испечь родъ самой жиденькой яичницы, постоянно ее мѣшая, перелить тотчасъ въ миску, положить 1/2 стакана сахара, 1/4 фун. муки и 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, всыпать менѣе 1/4 фунта тонкихъ, мелко наломанныхъ макаронъ, столовую ложку ромасмѣшать вмѣстѣ и печь цѣлый часъ.

Выдать: 1/4 ф. масла, 8 яицъ.
1/2 стак. молока, лимон. цедры.
1 ложку рома.
1/2 стакана сахара.
1/4 ф. муки, т. е. 3/4 стак.
1/4 ф. мелкихъ макароновъ.

Подать отдѣльно соусъ изъ сливокъ № 488 или № 494.

1565) **Пудингъ изъ оставшейся дичи.** Оставшееся отъ обѣда жаркое, индѣйку, курицу, утку, или какую другую дичь сложить вмѣстѣ, прибавить около 1/4 ф. воловьихъ мозговъ изъ костей, 3 крутыя яйца, все это мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ. 1/4 фунта масла растереть до-бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавляя по немногу приготовленной массы изъ дичи; прибавить 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мушкатнаго орѣху, мѣшать все это хорошенько въ одну сторону, наконецъ положить пѣну изъ 6 бѣлковъ. Форму намазать масломъ, осыпать сухарями, обложить кругомъ листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: Жаркое, 6 яицъ.
Почти 1/4 ф. мозговъ изъ кост. волов.
1/4 ф. масла, 1/2 ф. бѣл. хлѣба.
Лимонной цедры.
Мушкатнаго орѣху, соли.
Зеленой петрушки.

Облить соусомъ краснымъ № 405, 406, 407, 408.

г) Шарлотки.

Примѣчаніе. Такъ называются сладкія блюда, приготовляемыя, по большей части, съ крутонами изъ булки, которыми внутри обкладывается форма. Однѣ шарлотки выкладываются на блюдо, а другія подаются на столъ, въ тѣхъ же металлическихъ формахъ, въ которыхъ и пекутся.

Остальныя правила см. въ общемъ примѣчаніи, въ началѣ Отдѣла.

1566) **Шарлотка изъ чернаго хлѣба.** Взять 1 стаканъ истолченныхъ ржаныхъ сухарей и 3 стакана натертаго чернаго хлѣба смѣшать. Вскипятить въ кастрюлечкѣ 1/4 ф. масла, всыпать хлѣбъ, размѣшать, поджарить, всыпать 1/2 чайной ложечки корицы, 3 истолченыя гвоздики, цедру съ пол лимона, ложку мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката и 1/2 стак. сахару.

3/4 стак. воды, 1/2 стак. сахара вскипятить, всыпать 1 ф. вишень, изъ которыхъ вынуть косточки, а 2—3 косточки истолочь и положить въ сиропъ, сварить. Или вмѣсто вишень положить въ этотъ сиропъ 1 1/2 ф. сырыхъ яблокъ, которыя предварительно очистить отъ кожицы, высверлить сердцевину, нашинковать слегка, потушить со сливочнымъ масломъ. Вмѣсто 3/4 стак. воды, можно взять болѣе или менѣе вина, смѣшаннаго съ водою, или рюмку рома. Шарлотницу смазать масломъ, стѣнки осыпать сахаромъ. На самое дно положить кружокъ бумаги, пропитанный масломъ. На него рядъ хлѣба, рядъ яблокъ или вишень, опять рядъ хлѣба, опять рядъ яблокъ или вишень, сверху рядъ хлѣба, смазать его масломъ, осыпать сухарями, примять тарелочкой, поставить въ печь на 1/4 часа. Выложить на блюдо или подать въ томъ же сотейникѣ. Отдѣльно сахаръ и сливки. Стѣнки формы можно обложить тонкими ломтиками самаго лучшаго вполнѣ чернаго хлѣба, обмакивая каждый ломтикъ въ масло, какъ сказ. шарлотка № 1569.

Выдать: 1 стак. толч. сухарей.
3 ст. натертаго чернаго хлѣба.
1/4 ф. масла.
1/4 чайн. ложечки корицы.
3 гвоздики.
Цедру съ 1/2 лимона.
Ложку мелко нарѣз. апельс. цуката.
1 ст. т. е. 1/2 ф. сахара.
1 1/2 ф. яблокъ.
1 ф. вишень.
(Отъ 1/4 до 3/4 стак. вина).

1567) **Шарлотка съ вишнями.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ 3/4 стакана сахара, влить 1 стаканъ молока, 2/3 стакана растопленнаго масла, немного корицы, 1 1/8 стакана истолченныхъ сухарей, смѣшать, выбить хорошенько. Наконецъ положить свѣжихъ очищенныхъ безъ косточекъ вишень и апельсиннаго цукату,

сбить въ пѣну 6 бѣлковъ, сложить все это въ форму, хорошо вымазанную масломъ и осыпанную 3 сухарями; вставить въ печь. Подать отдѣльно соусъ изъ вишень № 483.

Выдать: 6 яицъ. $^3/_4$ ст. сахара, 18 сухарей. $1^1/_4$ стак. очищенныхъ вишень, или 1 ф. зрѣлыхъ цѣльныхъ вишень. $^1/_2$ ф. масла, 1 ст. молока, 3—4 сухаря

1568) **Сметанникъ.** Приготовить слоенное тѣсто № 303, раскатать его очень тонко, обложить имъ кастрюльку или форму снизу и кругомъ; положить въ середину $1^1/_2$ стакана варенья безъ сиропа, $^3/_4$ стакана толченаго миндаля, разбавленнаго молокомъ въ видѣ густой каши; положить 1 золотникъ корицы и 3 ложки самой свѣжей сметаны, смѣшанной съ однимъ желткомъ; все это перемѣшать сперва хорошенько, и потомъ влить въ приготовленную съ тѣстомъ кастрюльку, прикрыть тѣстомъ, поставить въ печь; это очень вкусное пирожное; варенье лучше всего вишни или малина.

Выдать: *На тѣсто:* 2 стак. муки, $^1/_2$ ф. масла. $1^1/_2$ стак. варенья. $^1/_4$ ф. миндаля. 2 ложечки корицы. 3 ложечки сметаны. 1 желтокъ.

Вмѣсто слоенаго тѣста еще лучше стѣнки формы обложить ломтиками бѣлаго или чисто чернаго хлѣба, какъ сказ. ниже въ слѣдующемъ № 1569.

1569) **Шарлотка изъ яблокъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.** Взять двѣ черствыя франц. 5-ти коп. булки, срѣзать корку. Смѣрить высоту той кастрюли въ которой будетъ печься шарлотка или высоту шарлотной формы, и по этой мѣркѣ нарѣзать длинные ровные ломтики, которыми можно было бы обложить стѣнки формы, ставя ихъ плотно одинъ подлѣ другого. На дно вырѣзать кружокъ изъ той же булки, а кругомъ его треугольники. Обрѣзки булки нарѣзать кубиками, всыпать въ маленькую кастрюлечку, облить полною столовою ложкою растопленнаго, горячаго масла, нѣсколько разъ встряхнуть кастрюльку, чтобы всѣ кубики равномѣрно пропитались масломъ, пересыпать на желѣзный листъ, высушить въ духовой печи. Между тѣмъ взять $1^1/_2$—3 фунта антоновскихъ яблокъ, очистить отъ кожицы и сердцевины, мелко, живо нашинковать, тотчасъ всыпать ихъ въ сотейникъ съ распущеннымъ въ немъ $^1|_2$ ф. масла, осыпать $^1|_2$ стак. сахара, размѣшать, и не закрывая крышкою, мѣшая, потушить яблоки. По желанію прибавить съ $^1|_2$ чайной ложечки корицы, отставить, смѣшать съ греночками. Форму густо смазать масломъ, на дно положить кружокъ писчей бумаги, пропитанной масломъ. Приготовленными, ровно обрѣзанными ломтиками булки, обмакивая ихъ въ распущенное масло, обложить стѣнки формы и положить ихъ на дно а чтобы они склеились между собою, смазывать всѣ края ломтиковъ 1 желткомъ, разбитымъ въ $^1|_2$ стаканѣ молока. Середину наполнить яблоками, положить сверху мелкіе кусочки сливочнаго масла, закрыть треугольными ломтиками булки, покрыть, срѣзанною съ булки, коркою, поставить въ горячую духовую печь. Когда края зарумянятся и ломтики свободно будутъ отставать отъ формы, вынуть, снять сверху корку, опрокинуть на блюдо, снять бумагу, облить шарлотку слегка какимъ нибудь фруктовымъ сиропомъ, разведеннымъ горячею водою или приготовленымъ изъ $1^1|_4$ стак. воды, $^1|_2$ стак. сахара и лимонной цедры.

Выдать: 2 французскія булки. 5—10 яблокъ антоновскихъ. Сахару $^1/_2$—1 стаканъ. ($^1/_2$ ложечки корицы), сливочнаго масла $^1/_4$ ф. Столоваго масла $^1|_4$ ф. 2 желтка, $^1/_2$ стак. молока. Сиропу $^1/_2$ стак. съ $^1|_2$ стак. воды. Или $^1|_2$ стак. сахара и лимон. цедры.

1570) **Шарлотка изъ яблокъ съ гренками изъ простыхъ тонкихъ сухарей.** Взять простыхъ маленькихъ сухарей, обмакнуть каждый въ мо-

локо или сливки, обложить ими дно и края формы, хорошо вымазанной и осыпанной сухарями. Пустыя мѣста наполнить чернымъ тертымъ хлѣбомъ или тертою булкою съ сахаромъ и масломъ. Положить рядъ яблокъ, мелко нашинкованныхъ, посыпать ихъ сахаромъ съ корицею или ванилью, положить сверху кусочки сливочнаго масла; потомъ положить рядъ намоченныхъ въ сливки сухариковъ, перекладывая ихъ тою же массою изъ тертой булки, потомъ опять яблоки и такъ до конца. Между тѣмъ разбить 4 желтка, растереть до бѣла съ $^1/_2$ стак. сахара, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать и поливать этимъ каждый слой яблокъ. Испечь въ печи, подавая выложить на блюдо; чѣмъ больше будетъ сахару, ванили и масла, тѣмъ вкуснѣе будетъ шарлотка.

Выдать: 24 сухарика, 5 коп. булку или чернаго хлѣба. До 10 яблокъ, 1 стак. сахара. | $^1/_2$ ф. масла. $^1/_2$ палочки ванили, 4 яйца.

1571) **Шарлотка изъ сахарныхъ сухарей съ вареньемъ изъ красной смородины.** 18 обыкновенныхъ сахарныхъ сухарей, слегка размочить въ $1^1/_2$ стаканахъ молока, смѣшаннаго съ 2 желтками, 2 сбитыми бѣлками и $^1/_4$ стак. сахара. На дно шарлотницы, вымазанной масломъ и осыпаной сухарями положить рядъ сухарей, бока обложить ими также. Затѣмъ положить половину варенья, потомъ опять рядъ сухарей, остальное варенье, прикрыть плотно тѣми же сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 18 сухарей, $1^1/_2$ стак. молока. $^1/_4$ стак. сахара, 2 яйца. | 1 ф. варенья, $1^1/_2$ ложки масла. 2—3 сухаря.

Д) СУФЛЕ НА БЛЮДѢ ИЛИ ВЪ ШАРЛОТНИЦѢ.

Примѣчаніе. Это родъ воздушныхъ пироговъ съ желтками, сахаромъ, мукою и взбитыми бѣлками. Пекутся они въ металлическихъ сотейникахъ, или на глубокихъ фаянсовыхъ или металлическихъ блюдахъ, въ которыхъ и подаются.

1572) **Суфле съ вареньемъ.** $^1/_8$ фунта масла, $1^1/_2$ стакана молока вскипятить, заварить $^1/_8$ фунта муки, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить, вбить 6—7 желтковъ, положить $^1/_3$ фунта сахара, мушкатнаго орѣху, лимонной цедры или кардамону зерна 3—4, наконецъ, 6—7 сбитыхъ бѣлковъ; положить на небольшое глубокое блюдо $1^1/_4$ стакана густаго варенья, наверхъ приготовленную массу и поставить въ печь на $^3/_4$ часа или немного болѣе.

Выдать: $1^1/_2$ ст. молока, $^1/_8$ ф. т. е. почти $^1/_2$ стакана муки, 6—7 яицъ. $^1/_8$ ф. масла, $^1/_4$ стак. сахара. Мушк. орѣху, цедры лимонной. | Или кардамону зерна 3—4.

($1^1/_4$ стак. варенья).

1573) **Суфле съ ванилью.** Положить въ кастрюлю $^1/_8$ фунта сливочнаго масла, $^1/_4$ фунта картофельной муки, $^1/_8$ ф. крупичатой муки, $^1/_2$ палочки ванили, развести 1 бутылкою молока, прокипятить, остудить, положить $^1/_2$ стак. сахара, вбить 9 желтковъ, размѣшать до гладкости, положить 9 сбитыхъ бѣлковъ и переложить тотчасъ же въ жестяную форму, намазанную масломъ, или на блюдо и въ горячую печь.

Выдать: $^1/_4$ ф. карт. муки, т. е. $^5/_8$ ст. $^1/_8$ ф. круп. муки, т. е. $^3/_8$ ст. | $^1/_2$ палочки ванили, 1 бутылку молока. 9 яицъ, $^1/_2$ ложки масла, $^1/_4$ ф. сахара.

1574) **Суфле изъ сметаны.** 2 стак. самой лучшей, безъ примѣси, сметаны, 2 полныя ложки муки вскипятить, мѣшая до гладкости. Когда погустѣетъ, остудить, вбить 5 желтковъ, положить $^1/_2$ стак. сахара, лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона и 5 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, сложить на глубокое фаянсовое

блюдо или сотейникъ, намазанный масломъ, вставить въ довольно жаркую печь на $^3/_4$ часа. Подавать въ томъ же сотейникѣ или блюдѣ, осыпавъ суфле сахаромъ.

Выдать: 2 стак. сметаны. | $^1/_2$ стак. сахара.
2 полныя ложки муки, 5 яицъ. | Цедры съ $^1/_2$ лимона.

1575) **Суфле лимонное.** 7 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, положить лимонной цедры или 5 капель лимоннаго масла и 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпать $^1/_8$ стакана картофельной или маисовой муки, размѣшать, переложить на глубокое блюдо, на дно котораго можно положить 1—$1^1/_2$ стакана варенья, вставить въ печь минутъ на 10; подавать на томъ же самомъ блюдѣ.

Выдать: 7 яицъ, $^1/_2$ ф. сахара. | $^1/_8$ стак. картоф. муки.
Цедры лимонной или корицы. | 1—$^1/_2$ стакана варенья.

1576) **Суфле шоколадное изъ сметаны.** $^1/_2$ стакана муки, 2 стакана сметаны, $^1/_8$ фунта тертаго шоколада, немного толченаго кардамона и корицы вскипятить, мѣшая до гладкости, остудить, положить 6 желтковъ, до бѣла растертыхъ съ $^1/_3$ стакана сахара, 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ серебряную кастрюлю или фаянсовое глубокое блюдо, вставить въ печь на $^1/_2$ или $^3/_4$ часа; къ нему подаются сливки.

Выдать: $^1/_2$ стак. муки, 2 стак. сметаны. | Корицы или ванили, 6 яицъ.
$^1/_8$ фунта шоколада. | $^1/_3$ стак. сахара, (сливки).
3—4 зерна кардамона.

1577) **Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.** $^1/_2$ фунта неочищенныхъ грецкихъ орѣховъ очистить, истолочь, положивъ немного бѣлка, сложить въ кастрюльку, вбить 5 желтковъ, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ стакана сливокъ, поставить на плиту, проварить, мѣшая, но не дать вскипѣть, протереть сквозь сито, сложить въ серебряную кастрюльку или фаянсовую суфлейницу, смѣшавъ со взбитыми 10 бѣлками, вставить въ печь за 5 минутъ до отпуска. Подать сливки.

Выдать: $^1/_2$ ф. грецкихъ орѣховъ, т. е. шт. 20. | $^1/_4$ стак. сливокъ, 5 желтковъ.
$^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара. | 10 бѣлковъ.

1578) **Суфле изъ бешемеля.** $^1/_8$ фунта масла, $^1/_2$ стакана муки развести 2 стаканами сливокъ, положить $^1/_2$ палочки толченой ванили, вскипятить раза два-три, отставить, положить $^1/_4$ стакана сахара, 4 желтка, а потомъ 4 взбитые бѣлка. Приготовить 8 шт. маленькихъ сковородокъ, раскалить ихъ, намазать масломъ, поставить на листъ, разложить приготовленную массу на эти 8 сковородокъ, вставить въ духовую печь, испечь ихъ, сложить на блюдо, перекладывая вареньемъ; сбить 4 бѣлка, обмазать ими сложенное на блюдо суфле, осыпать сахаромъ, вставить въ печь на 5 минутъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ стак. муки. | 1 стаканъ варенья.
2 стак. сливокъ, 4 желтка.
$^1/_2$ палочки ванили, $^1/_2$ ст. сах. | 1 бѣлокъ, $^1/_4$ стак. сахара.
Или 2 ст. краснаго вина и $^1/_4$ ф. сахара.

Такъ испеченное и сложенное суфле можно подавать и не обмазывая его бѣлкомъ, въ такомъ случаѣ облить его холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 2 стакановъ краснаго вина и $^1/_2$ стакана сахара или соусомъ съ ромомъ № 494.

Е) ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ И ПРОЧІЯ СЛАДКІЯ КУШАНЬЯ, КОТОРЫЯ ЗАПЕКАЮТСЯ И ПОДАЮТСЯ НА БЛЮДѢ.

Примѣчаніе. Воздушные пироги пекутъ на фаянсовыхъ или металлическихъ блюдахъ, съ которыми и подаются но никакъ не въ сотейникахъ.

Начинаютъ печь, когда подается жаркое, т. е. за 15 минутъ до отпуска. Приготовляются изъ однихъ фруктовъ, ягодъ, сахара и сбитыхъ бѣлковъ.

Для нихъ требуются самые свѣжіе и холодные бѣлки, которые начинать сбивать медленно.

Воздушный пирогъ приготовляется тремя манерами: 1) Масса готовится наскоро, передъ самымъ обѣдомъ. 2) Масса трется до бѣла по крайней мѣрѣ съ часъ времени, хотя бы съ отдыхомъ, такъ что сбивать ее можно не только съ утра, но даже съ вечера.

3) Въ горячее пюре кладутся взбитые бѣлки, хотя бы за нѣсколько часовъ до отпуска. Послѣдніе два манера удобнѣе перваго, потому что такъ приготовленный воздушный пирогъ почти никогда не опадаетъ. Общая пропорція при первомъ способѣ не болѣе $^1/_2$ ф. т. е. $^2/_3$ стак. густого уже протертаго пюре, $^1/_2$ стак. сахара и 6—7 ковъ. При 2-мъ способѣ: $1^1/_4$ стак. густого пюре съ сахаромъ или варенья и 4 — 5 бѣлковъ.

Какимъ бы манеромъ ни пекли, но переложивъ на блюдо, и ставя въ печь, надо кругомъ пирога сдѣлать 6—8 надрѣзовъ, ножомъ, наискось, по всему пирогу, потому что тогда воздухъ входитъ внутрь и не даетъ опасть, а также непремѣнно осыпать сверху ложкою мелкаго сахара, отъ котораго дѣлается сухонькая корочка.

Къ воздушнымъ пирогамъ подается молоко, а еще лучше густыя сливки.

1579) **Воздушный пирогъ изъ яблокъ.** $1^1/_2$ ф. яблокъ средней величины обмыть, испечь, горячими протереть сквозь сито; 6— 7 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, смѣшать ихъ съ $^2/_3$ стак. протертаго густого яблочнаго пюре, подсыпая сквозь ситечко $^1/_2$ стакана мелкаго сахара. Переложить на фаянсовое блюдо, сдѣлать надрѣзы, сверху осыпать ложкою сахара, вставить въ печь минутъ на 15, въ то время когда подается жаркое. Какъ только поднимется и подрумянится, тотчасъ подавать, иначе опадетъ. Подать къ нему сливки.

1580) **Воздушный пирогъ изъ свѣжей земляники или малины.** 1 фунтъ т. е. 3 стакана малины или земляники перебрать, протереть сквозь сито, слить лишнюю жидкость, что составитъ всего $^1/_2$ ф. ягодъ, смѣшать съ 6—7 взбитыми бѣлками, сѣя сквозь ситечко $^1/_2$ стакана сахара. Переложить на блюдо, осыпать ложкою сахара, вставить въ печь, минутъ на 10, см. прим. Подать сливки.

1581) **Воздушный пирогъ съ малиновымъ или абрикосовымъ вареньемъ.** 6—7 бѣлковъ сбить въ густую пѣну. Подъ конецъ класть понемногу, $^2/_3$ стак. густого размятаго варенья и $^1/_4$ стак. сахара. Не переставая сбивать, переложить на блюдо, осыпать ложкою сахара, поставить въ горячую печь, за 15 минутъ до отпуска. Подать на томъ же блюдѣ. Отдѣльно сливки.

1582) **Превосходный воздушный пирогъ изъ домашняго варенья, вторымъ способомъ.** Взять $1^1/_4$ стакана густого варенья малины, земляники или черной смородины, чтобы было больше ягодъ, чѣмъ сиропа, положить въ него 4—5 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ и тереть ложкою въ одну сторону по крайней мѣрѣ часъ съ четвертью, пока масса не сдѣлается почти бѣлою и очень густою такъ, чтобы ложка могла держаться въ ней стоймя.—Переложить на глубокое блюдо, поставить на холодъ. Когда будутъ подавать жаркое, сдѣлать кругомъ надрѣзы, осыпать ложкою сахара, поставить пирогъ въ довольно горячую печь. Когда поднимется и подрумянится, тотчасъ подавать на столъ со сливками.

Этотъ воздушный пирогъ тѣмъ хорошъ, что не опадаетъ, какъ опадаетъ иногда воздушный пирогъ, приготовленный первымъ способомъ; онъ сытнѣе и вкуснѣе, хотя и больше съ нимъ хлопотъ.

1583) **Воздушный пирогъ изъ яблочнаго пюре, друг. ман.** $1^1/_2$ ф. яблокъ, т. е. 5 антоновскихъ яблокъ обмыть, надрѣзать крестъ на крестъ, положить на мѣдный сотейникъ, испечь въ духовой печи, протереть, всыпать $^3/_4$ стакана мелкаго сахару, размѣшать, проварить, мѣшая лопаточкой, до такой густоты, чтобы масса не стекала, а кусками отпадала отъ лопаточки, остудить.

На $1^1/_4$ стакана этой яблочной массы положить 5 бѣлковъ, мѣшать до бѣла и далѣе поступить, какъ сказ. № 1582.

1584) **Воздушный пирогъ изъ чернослівнаго пюре.** $^1/_2$ ф. самаго лучшаго, франц. чернослива положить въ кастрюльку, налить кипятку, чтобы едва покрыло, тушить подъ крышкою, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Протереть, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, поварить до полной густоты, остудить. На $1^1/_4$ стак. этой массы положить 5 бѣлковъ, тереть до бѣла, и далѣе поступить см. № 1582.

1585) **Воздушный пирогъ изъ сушоныхъ яблокъ.** $^1/_2$ ф. сушоныхъ яблокъ сполоснуть, залить кипяткомъ, чтобы покрыло, разварить и уварить, мѣшая; протереть, положить $^1/_2$ стакана сахару, еще поварить до густоты. На $1^1/_4$ стак. этой массы положить 5 бѣлковъ, тереть до бѣла и далѣе поступить см. 1582.

1586) **Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.** $1^1/_2$ ф. зрѣлаго крыжовника очистить отъ стебельковъ, сполоснуть, протереть, положить стаканъ сахару, немного лимонной цедры или вершокъ корицы, уварить до полной густоты. На $1^1/_4$ стак. этой остывшей уже массы положить 5 бѣлковъ, тереть до бѣла по крайней мѣрѣ часа полтора. Далѣе см. № 1582.

Выдать: $1^1/_2$ ф. крыжовнику. $^1/_2$ ф. сахару. | 5 бѣлковъ, лимонной цедры или вершокъ корицы. Сливки.

1587) **Воздушный пирогъ изъ яблочнаго пюре трет. ман.** Приготовить яблочное пюре съ сахаромъ, какъ сказ. въ № 1583. Въ горячую массу положить 7 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать. Такъ можно приготовить за нѣсколько часовъ до обѣда. Передъ подачею же на столъ, переложить на блюдо, сдѣлать надрѣзы, осыпать сахаромъ, вставить въ печь средней температуры.

Яблоки можно и не печь, а очистивъ отъ кожицы, натереть лимономъ, мелко накрошить, всыпать въ кастрюлю, подъ крышкою потушить въ собственномъ ихъ соку, всыпавъ подъ конецъ сахаръ.

1588) **Воздушный пирогъ изъ абрикосовъ или шепталы.** 10 абрикосовъ или 1 ф. шепталы перемыть, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы едва покрыло, разварить, протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ стак. сахара, сокъ изъ $^1/_2$ лимона и 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, переложить на блюдо, сгладить, сдѣлать надрѣвъ, осыпать сахаромъ, вставить въ печь минутъ на 15.

Ж) РАЗНЫЯ СЛАДКІЯ, ГОРЯЧІЯ КУШАНЬЯ, КОТОРЫЯ ЗАПЕКАЮТСЯ И ПОДАЮТСЯ НА ТОМЪ ЖЕ БЛЮДѢ.

1589) **Пирогъ изъ бакалій.** Взять глубокую тарелку винныхъ ягодъ, изюму, миндалю, шепталы, чернослву и проч., то есть всего понемногу, мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ вина, всыпать немного сахару, покрыть крышкою, поставить на плиту на легкій огонь, чтобы раза 2—3 вскипѣло, сложить на блюдо, покрыть мерингою, т. е. взбитыми 4 бѣлками, смѣшанными съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, вставить въ печь не надолго.

Выдать: Винныя ягоды, изюмъ, миндаль. Шепталу, черносливъ, всего $1^1/_2$ ф. | 1 стак. вина, 6 бѣлковъ. $^3/_4$ стак. сахара.

1590) **Сладкій пирогъ изъ вишень, черной смородины и черники.** Взять 8 стакана очищенныхъ уже вишень, всыпать $^1/_2$ стакана сахару, потомъ взять $1^1/_2$ стакана самой свѣжей сметаны, взбить съ 2 яйцами, положить потомъ $^1/_2$ столовой ложки муки, $^1/_2$ стакана сахара и $^1/_2$ чайной ложки корицы, облить этимъ всѣ вишни, размѣшать, переложить на блюдо, поставить въ печь,

чтобы запеклось. Это пирожное чрезвычайно вкусно, его можно приготовить также изъ черной смородины и черники.

Выдать: 2 ф. вишень, 3/4—1 ст. сахара. | 1 чайную ложечку корицы.
2 яйца, 1 1/2 стак. сметаны. | 1/2 ложки муки.

1591) **Пирогъ изъ блиновъ.** Испечь блины № 360; поджарить съ обѣихъ сторонъ; 3 желтка смѣшать съ 1 полною ложкою тертаго ситнаго хлѣба, съ 1/4 стаканомъ сахара и 1/2 чайной ложки корицы, положить 3 взбитые бѣлка; размѣшать, намазать этою массою каждый блинъ, свернуть каждый изъ нихъ въ трубочку, сложить на глубокое, круглое, фаянсовое блюдо; 4—5 желтковъ растереть до бѣла съ 1/2 стаканомъ сахара, развести сметаною, смѣшать съ 4—5 взбитыми бѣлками, облить блины, вставить въ печь на 1/2 часа. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: *На блины:* | 8 яйца, ситнаго хлѣба.
3 ст. молока, 2 ст. муки, 8 яйца. | Корицы, 1—1 1/2 стак. сметаны.
(1/2 ложки масла). | 4—5 желтковъ, 1/4 ф. сахара.
1/4 фун. масла поджарить блины.

1592) **Пирогъ изъ свѣжихъ сливъ.** 40 крупныхъ синихъ сливъ бросить въ кипятокъ; когда кожица начнетъ лопаться, откинуть ихъ на рѣшето, снять кожицу, вынуть косточки, а сливы сложить въ кастрюлю, посыпать корицею и 1/2 стаканомъ сахара, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, но не надолго, минутъ на 5, не болѣе, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; 6—7 желтковъ. 1/2 стакана сахара растереть до-бѣла, смѣшать съ ложкою несоленаго масла, также растертаго до-бѣла, положить 16 штукъ толченаго, горькаго миндаля, 1 стаканъ толченыхъ сухарей, остывшія сливы, размѣшать все хорошенько, положить тогда 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, сложить на блюдо и поставить въ печь. Подавая, облить соусомъ изъ сливъ № 484.

Выдать: 40 сливъ, 16 сухарей, 6—7 яицъ. | 16 штукъ горькаго миндаля.
1/2 ф. несоленаго масла корицы. | 2/3 стак. сахара.

1593) **Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меренгою.** Сварить 1 стаканъ риса, какъ сказ. въ примѣч., но чтобы рисъ былъ разсыпчатый. Положить ложку сливочнаго масла, 1/2 стак. сахара, немного корицы. Блюдо намазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ рису, потомъ рядъ яблокъ или грушъ, мелко нарѣзанныхъ и слегка поджаренныхъ съ масломъ, сахаромъ и корицею; потомъ опять рисъ, сгладить, положить наверхъ варенья или какого-нибудь мармелада, сверху покрыть меренгою, т. е. сбить 4 бѣлка, всыпать 1/2 стакана сахара, размѣшать. Потомъ вставить въ печь не надолго, чтобы подрумянилось.

Выдать: 3 стак. молока, 1 стак. риса. | Или 8—12 грушъ, или сливъ 20—30.
Корицы, 2 ложки масла. | 1/2 стак. варенья.
3/4 стак. сахара, 6 яблоковъ. | 4 бѣлка.

1594) **Пирогъ изъ саго.** 1/2 стак. саго сварить, какъ сказано въ прим., когда вода стечетъ совершенно, взбить 8 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ 2/3 стаканами сахара и 4 каплями розоваго масла, класть понемногу свареное саго, размѣшать все это осторожно, переложить на блюдо, вставить въ довольно горячую печь; подавая, убрать варенъемъ.

Выдать: 1/2 стак. саго, 8 бѣлковъ. | 4 капли розоваго масла.
2/3 стак. сахара. | (1/2—1 стак. варенья).

1595) **Сладкій пирогъ изъ саго съ яблоками.** Приготовить саго, какъ сказано въ примѣч. Между тѣмъ взять 5 яблокъ, очистить ихъ, разрѣзать каждое на двое, всыпать 1/4 стакана сахара, положить 1/2 стакана сиропа, тушить слегка въ кастрюлѣ. Потомъ взять свареное саго, положить въ него 1/2

стакана сахара, цедры лимонной или горькаго миндаля, или рюмку рома, смѣшать съ 5 взбитыми бѣлками, положить въ плоскую жестяную форму или на крѣпкое, фаянсовое блюдо, рядъ саго, рядъ яблокъ, сверху саго, сгладить, осыпать сахаромъ и въ печь.

Подать вишневый сиропъ.

Выдать: 3/4 стак. саго, 2 стак. молока.
1/2 стак. мелкаго сахара.
5 бѣлковъ.
1 рюмку рома или шт. 10 горькаго миндаля или цедры, 5 крупныхъ яблокъ.
1/4 стак. варенья.

1596) **Пирогъ съ миндальною или кокосовою массою.** 1 стак. мелкаго сахара, 1/3 стак. растопленнаго масла, 1/3 стакана молока, 1 стаканъ крупичатой муки, 1/2 стакана маисовой муки, 2 чайныя ложки сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ вышеупомянутомъ молокѣ, размѣшать все, какъ можно лучше, положить 5—6 взбитыхъ бѣлковъ, испечь въ двухъ жестяныхъ плоскихъ формахъ, масломъ намазанныхъ и осыпанныхъ сухарями. Сложить на блюдо другъ на друга, пересыпая натертымъ кокосовымъ орѣхомъ или истолченною миндальною массою, смѣшанною съ земляничнымъ или малиновымъ сиропомъ такъ, чтобы составилась густая масса. Сверху покрыть 3 взбитыми бѣлками, смѣшанными съ 1/3 стакана мелкаго сахара и въ печь на короткое время, чтобы зарумянилось. Подавая, облить малиновымъ или земляничнымъ вареньемъ.

Выдать: 1 1/2 стак. мелкаго сахара.
1/2 стак. растоплен. масла.
1/2 стак. молока.
1 ст. крупитчатой муки и 1/2 ст. маисовой.
5—6 яицъ, стаканъ сладкаго миндаля или кокосовый орѣхъ.
1/4—1/2 стак. сиропа.
2 чайныя ложки сухихъ дрожжей.

3) СЛАДКІЯ БЛЮДА, КОТОРЫЯ ПОДАЮТСЯ, ПО БОЛЬШЕЙ ЧАСТИ, ХОЛОДНЫМИ.

Примѣчаніе. Эти кушанья приготовляются, то въ кастрюлькѣ, то на сковородѣ, то въ формѣ безъ дна, но подаются холодными.

1597) **Рисовый пудингъ холодный.** 1/2 ф. риса разъ вскипятить въ водѣ, откинуть на рѣшето, пересыпать въ кастрюльку, налить 3 стак. молока или сливокъ, сварить до мягкости, положить въ горячій лимонной цедры, сахару и немного сливочнаго масла. Кисловатыя яблоки очистить отъ кожицы и сердцевины, разрѣзать на нѣсколько частей, сварить ихъ въ сиропѣ, какъ варенье. Широкую жестяную форму безъ дна вымазать слегка масломъ, остудить. За 10 минутъ до отпуска, поставить ее на блюдо, положить въ нее рядъ риса, рядъ яблокъ, рядъ риса и яблокъ и такъ до конца, залить фруктовымъ сиропомъ. Подавая, снять осторожно форму. Такой точно пудингъ приготовляется съ вареньемъ, или компотомъ изъ абрикосовъ, персиковъ, грушъ, сливъ. Сверху можно убрать пластинками ананаса, съ ломтиками какого нибудь краснаго, крѣпкаго варенья-желе.

Выдать: 1/2 ф. риса, т. е. 1 стаканъ.
3 стак. сливокъ или молока.
Лимонной цедры.
Ложку сливочнаго масла.
1/4 стак. сахара.
1 1/2 ф. яблокъ или абрикосовъ, или грушъ и пр.
Стаканъ сахара.

На украшеніе.
Желе или пластинки ананасовъ.

1598) **Холодный рисъ съ вареньемъ красной смородины.** 3/4 ф. риса перемыть, разъ вскипятить въ водѣ, откинуть на рѣшето, передить холодною водою, опустить въ кипящіе 4 стак. сливокъ или молока, сварить, но чтобы не разварился, въ горячій всыпать вершка 2—3 ванили, истолченной съ кускомъ сахара. Тогда положить 1 стаканъ сахара, размѣшать, разложить по же-

стянымъ, гладкимъ, маленькимъ формочкамъ, смоченнымъ водою, примять, сгладить, остудить. Подавая, выложить на блюдо, сдѣлать сверху осторожно ножомъ, ямочки, наполнить ихъ вареньемъ красной смородины, которое приготовить слѣд. образомъ: Взять варенье, слить сиропъ, оставшіяся ягоды положить въ кастрюлечку, поставить ее на паръ т. е. въ другую кастрюльку, съ горячею водою, чтобы сиропъ разжижѣлъ. Тогда вынуть самые ягоды и ими наполнить ямочки, весь же сиропъ соединить, подлить горячей воды, вскипятить и облить на блюдѣ рисовыя формочки.

Выдать: $^3/_4$ ф. риса, т. е. $1^1/_2$ стакана.
4 стак. сливокъ или молока.
2—3 вершка ванили.
1 стак. сахара.
1 ф. варенья. красной смородины.

1599) **Холодный рисъ съ яблоками.** 1 стаканъ риса перемыть въ холодной водѣ, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Въ широкой кастрюлѣ распустить отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ фунта масла, всыпать рисъ, размѣшать. 5 яблокъ средней величины, очистить отъ кожицы и сердцевины, накрошить, всыпать въ рисъ съ $^1/_2$ стак. сахара, размѣшать, поджарить мѣшая; влить стаканъ воды, размѣшать, поставить въ духовую печь. Каждыя 10 минуть мѣшать и посыпать сахаромъ, всего съ $^1/_2$ стакана. Когда рисъ сдѣлается мягокъ и разсыпчатъ, переложить на блюдо, въ видѣ пирамиды. Можно облить малиновымъ сиропомъ.

Выдать: 1 стак. риса.
$1^1/_2$ ф. кислыхъ яблокъ.
Стаканъ мелкаго сахара.
($^1/_2$ стак. сиропа).

Этотъ самый пудингъ можно запечь въ формѣ, вымазавъ ее масломъ и осыпавъ сухарями.

1600) **Бисквитный пирогъ съ вареньемъ и соусомъ.** Испечь бисквитную маленькую бабу, нарѣзать ее острымъ ножомъ равными кусочками, уложить на блюдо гирляндой; на каждый кусокъ наложить какого-нибудь варенья, залить слѣд. соусомъ: $^1/_2$ ложки несоленаго, сливочнаго масла смѣшать съ $^1/_2$ чайной ложечкой картофельной муки, вскипятить, развести стаканомъ какого-нибудь сиропа изъ-подъ варенья, влить рюмку хорошаго рома, облить бисквитъ, остальное подать въ соусникѣ.

1601) **Каштаны со сбитыми сливками.** Сварить 1 фунтъ каштановъ, откинуть на сито, очистить отъ кожицы, протереть сквозь сито, положить мелкаго сахару, растереть, протереть сквозь рѣшето, чтобы протерлось червячками прямо на блюдо. Середину оставить пустою, наполнить ее, передъ самымъ отпускомъ, сбитыми сливками съ сахаромъ и толченою ванилью.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ.
$^3/_4$ или $1^1/_2$ ст. густыхъ сливокъ.
Ванили съ вершокъ.
Стаканъ мелкаго сахара.

1602) **Холодный рисъ съ черносливомъ.** Сварить разсыпчатый рисъ, прибавивъ кусокъ корицы и лимонной цедры, откинуть на рѣшето, чтобы стекла лишняя жидкость; $^1/_2$ стак. чернослива, $^1/_2$ стак. изюма перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ, пока не остынетъ, слить воду, а черносливъ и изюмъ смѣшать съ рисомъ, прибавивъ сахара, ванили и варенья безъ сока или лимоннаго сока, сложить все это въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ, остудить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-нибудь сиропомъ.

Выдать: $1^1/_4$ ст. риса, кусокъ корицы.
Цедру съ $^1/_2$ лим. и немного сока.
$^1/_2$ ст. чернослива, $^1/_2$ ст. изюма.
($^1/_2$ ст. варенья безъ сока и $^1/_4$ ст. сахара.).
Или $^1/_2$ ст. одного сахара, (ванили).
Сиропъ облить пудингъ.

1603) **Рисъ холодный розоваго цвѣта.** $1^1/_2$ стак. риса истолочь, смѣшать со стаканомъ смороднаго или малиноваго сиропа изъ подъ варенья, $2^1/_2$

стак. воды, 1/4—1/2 стак. сахара, сварить; выложить въ форму, смоченную холодною водою, остудить. Подавая выложить на блюдо, облить тѣмъ же сиропомъ или холоднымъ молочнымъ соусомъ съ ванилью № 488.

1604) **Рисъ со свѣжими фруктами.** Сварить 1 стаканъ риса, смѣшать его съ 1/4—1/2 стаканамъ сахара и рюмкою ликера или мараскина; 3 яблока, 4 груши, 4 персика очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую штуку на четыре части, прибавить 8 желтыхъ или красныхъ сливъ съ вынутыми косточками, сварить въ сиропѣ изъ 1 стак. воды и 3/4 стакана сахара; сливы опустить въ сиропъ минутъ на пять, а персики варить немного долѣе. Сотейникъ сполоснуть водою, осыпать крупно истолченымъ сахаромъ, положить рядъ риса, потомъ рядъ сваренныхъ фруктовъ, къ которымъ можно прибавить немного варенья крыжовника, опять рядъ риса, опять рядъ фруктовъ, сверху рисъ; остудить, подавая, выложить на блюдо, убрать кругомъ зеленымъ и синимъ виноградомъ, наверхъ положить сваренную въ сиропѣ грушу, а кругомъ ея сливы, облить оставшимся сиропомъ, въ который прибавить рюмку ликера.

Выдать: 1 стак. риса, 3 яблока | 1 стаканъ сахара.
4 груши, 4 персика, 8 сливъ. | 2 рюмки ликера или мараскина.
Ложку крыжовника изъ варенья. | Зеленаго и синяго свѣжаго винограда.

1605) **Рисъ съ апельсинами.** 1 1/2 стакана риса сварить, но чтобы онъ былъ разсыпчатый; 1/3 стакана сахара распустить въ 2/3 стакана воды, смѣшать съ рисомъ. Срѣзать цедру съ 1 1/2 апельсина, мелко ее нашинковать, всыпать въ кастрюльку, также гвоздики, влить 3/4 стакана воды, 1/3 стакана сахара, сварить сиропъ, остудить. Съ оставшихся апельсиновъ снять бѣлую кожицу, раздѣлить ихъ на мелкія части, вынуть зернышки, сложить на блюдо съ рисомъ, облить остывшимъ сиропомъ.

Выдать: 1 1/3 ст. риса, 2/3 ст. сахара. | 2—3 апельсина, 4—8 штукъ гвоздики.

1606) **Рисъ съ виномъ.** Взять 1/2 фун., т. е. 1 стаканъ риса, сварить въ водѣ, но чтобы былъ разсыпчатый; откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, всыпать 1/2 или 1 стак. шинкованнаго миндаля, 1/2 стак. коринки, 1/2 стак. сахара, кто хочетъ немного толченой корицы, облить 1 стаканомъ или болѣе краснаго вина.

1607) **Рисъ съ миндальнымъ молокомъ.** 1 1/3 стак. риса разварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смѣшавъ рисъ съ сахаромъ и корицею. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ № 492, сверху убрать вареньемъ. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно всыпать въ него изюмъ и вмѣстѣ съ нимъ варить рисъ до готовности.

Выдать: 1 1/3 стакана риса. | *На миндальное молоко.*
1/4 стакана сахара, корицы. | 3/4 стак. сладк. и 5 шт. горькаго миндаля.
1/2 или 1 ст. хорошаго изюма. | 3—4 куска сахара.

Подать къ рису малиновое варенье или варенье изъ вишень.

1608) **Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ.** 1 1/2 стакана т. е. 3/4 фунта риса сварить, завязаннымъ въ тряпочкѣ, чтобы былъ разсыпчатый, положить въ него 10—20 штукъ сладкаго и 5 штукъ горькаго истолченаго миндаля, смѣшаннаго съ сахаромъ. Подавая, облить густымъ сырымъ клюквеннымъ морсомъ съ сахаромъ, протеревъ клюкву сквозь рѣшето (1/2 фунта клюквы и стаканъ мелкаго сахара).

1609) **Саго холодное съ краснымъ виномъ.** 1 1/2 стак. саго сварить, какъ сказ. въ прим., до половины готовности, налить 1 1/2 стак. краснаго вина, положить кусокъ корицы и варить на легкомъ огнѣ; когда саго почти будетъ готово, всыпать 1/2 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, варить часто мѣшая, пока

не погустѣетъ; тогда вынуть корицу, переложить саго на блюдо, остудить, подавать, или сложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, остудить, подавая выложить на блюдо, облить вишневымъ сиропомъ. Складывая въ форму, можно влить $^1/_2$ рюмки рома, или переложить саго на мелкія части раздѣленными апельсинами.

Выдать: $1^1/_8$ ст. саго, т. е. $^1/_2$ фунта. | Можно прибавить $^3/_4$ рюмки рома).
$^1/_2$ бут. красн. вина. $^3/_4$ ст. сахара. | 2 апельсина.
Корицу, цедру съ $^1/_2$ лимона. | (Сиропъ вишневый).

1610) **Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ.** Сварить саго, какъ сказано въ примѣчаніи и въ № 1609, но въ мѣсто краснаго вина влить вишневаго сиропа съ косточками, или влить $^1/_2$ стак. краснаго вина и $^1/_2$ стак. вишневаго, барбарисоваго или смороднинаго сиропа, положить $^1/_2$ или 1 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить въ форму, остудить. Подавая, облить такимъ же сиропомъ.

1611) **Саго холодное или горячее съ шоколадомъ.** Сварить $1^1/_2$ стак. саго, какъ сказ. въ примѣчаніи; когда холодная вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать 3 стаканами кипящаго шоколада, свареннаго изъ $^1/_8$ или $^1/_4$ фун. шоколада, $^1/_2$ стак. сахара, кусочка ванили, сваритъ до готовности, выложить на блюдо, остудить. Подавая, уложить горкой, облить миндальнымъ молокомъ, а въ скоромные дни густыми сливками.

1612) **Саго холодное съ кофе и миндальнымъ молокомъ.** Сварить $1^1/_2$ стак. саго, какъ сказ. въ примѣч.; когда холодная вода стечетъ, пересыпать саго въ кастрюльку, обдать 3 стаканами кипящаго кофе, приготовленнаго изъ $^1/_2$ стак. молотаго кофе безъ цикорія, $^1/_2$—$^3/_4$ стак. сахара, кусочка ванили, сварить до готовности, чтобы погустѣло, остудить, на блюдѣ въ видѣ горки, подавая облить миндальнымъ молокомъ или сливками.

1613) **Самый простой пудингъ изъ булки съ ягоднымъ сиропомъ.** 1 фунтъ т. е. 3 стакана свѣжихъ ягодъ: малины, черной смородины, вишень или голубицы очистить отъ вѣтокъ, налить 3 стаками кипятка, прокипятить, размять, процѣдить, положить съ $^1/_2$ стакана сахарнаго песку или патоки, вскипятить. Между тѣмъ французскую булку нарѣзать ломтиками, положить рядъ ломтиковъ въ каменную чашку, облить $^1/_2$ стаканомъ горячаго ягоднаго сиропа, опять рядъ ломтиковъ, опять сиропа и такъ до конца, накрыть на полчаса, выложить на блюдо.

Остальной стаканъ сиропа подать въ соусникѣ.

1614) **Снѣжки.** (Boules de neige) Вскипятить молоко въ широкой кастрюлѣ, лучше всего въ тазикѣ изъ подъ варенья; когда молоко вскипитъ, тотчасъ класть въ него, ложкою, 6 сбитыхъ бѣлковъ, въ которые всыпать, сквозь ситечко, полную ложку сахара, дать имъ разъ вскипѣть. Когда каждая штука превратится въ плотную, но не крѣпкую массу, тотчасъ отставить тазикъ на столъ и дурхшлаковою ложкою вынуть ихъ всѣхъ на круглое блюдо, укладывая ихъ горкою. Между тѣмъ желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести оставшимся въ тазикѣ молокомъ, положить небольшой кусокъ ванили или лимонной цедры или 2 капли бергамотнаго масла или корицы, заварить, какъ на мороженое, т. е. довести въ нѣсколько минутъ, до самаго горячаго состоянія, пока не пойдетъ густой паръ, но не дать вскипѣть, такъ какъ иначе свернутся желтки. Когда остынутъ, передъ отпускомъ, этимъ соусомъ, ложкою, облить осторожно сверху всѣ снѣжки. Подать на послѣднее блюдо.

Выдать: 6 бѣлковъ и полн. ложку сахара. | $^1/_3$ лимона или 2 капли бергамотнаго
2 бут. цѣльнаго, хорош. молока. | масла, или $^1/_2$ чайн. ложеч. корицы.
1 вершокъ ванили или цедру съ | 6 желтк. и несполна $^1/_2$ фунта сахара.

Эта самая большая пропорція сахара, кто не любитъ такъ сладко, можетъ положить меньше.

ОТДѢЛЪ XIV.

Кушанья изъ яблокъ.

Примѣчаніе. Если надо выдолбить изъ яблокъ сердцевину, то дѣлать это ранѣе, чѣмъ снимать кожицу, иначе яблоко можетъ распасться.

2) Очистивъ кожицу тотчасъ опускать яблоко въ холодную воду, чтобы не почернѣло, но лучше обтирать его лимономъ.

3) Затѣмъ, если для кушанья необходимо нарѣзать его ломтиками, то эти ломтики, сложивъ на тарелку осыпать сахаромъ, скропить ромомъ, накрыть тарелкою, дать пропитаться.

4) Если яблоки жарятся въ тѣстѣ и фритюрѣ, то опускать ихъ въ тѣсто по нѣсколько штукъ заразъ и затѣмъ вынимать ихъ вилкою, поддѣвая за отверстіе, изъ котораго выдолблена была серцевина и также вилкою опускать тотчасъ въ кипящій фритюръ или масло.

5) Когда обжарятся, вынимать ихъ шумовкою на сито, покрытое пропускною бумагою, перевернуть на другую сторону, кладя ихъ на свѣжую пропускную бумагу, положенную на другое сито.

6) Когда обсохнутъ, переложить на блюдо, посыпать сахаромъ и кто хочетъ корицею.

7) За десять минутъ до отпуска можно поставить на блюдѣ, въ духовую печь, чтобы покрылись блестящею пленочкою.

8) Употреблять для жаренья или чистый, домашній фритюръ № 297, или пополамъ съ масломъ, которое надо, въ такомъ случаѣ распустить, дать устояться, слить чистое масло. Вегетерьянцамъ приходится жарить и въ чистомъ маслѣ.

9) Чтобы печенье не было жирно, вливать на фунтъ фритюра, по столовой ложкѣ хорошей водки.

10) Если яблоки надо протирать сквозь сито, то всегда горячими.

11) Какъ вынутую сердцевину, такъ и срѣзанную кожицу всегда кипятить отдѣльно, процѣдить, употребить съ сахаромъ для подливки.

12) Никогда не печь яблоки на желѣзной сковородкѣ, и ставя въ духовую печь подливать 1—2 ложки воды.

13) Крупныя яблоки предпочтительнѣе мелкимъ и даже средней величины.

14) Сладкія яблоки не такъ скоро развариваются, какъ кислыя.

15) Всѣ тѣ кушанья, въ которыхъ яблоки надо протирать, надо брать изъ кислыхъ сортовъ.

16) На 6—8 человѣкъ, на яблоки въ тѣстѣ надо брать по $1^1/_2$ фунта яблокъ. Если же жарятся или пекутся одни безъ тѣста или крупъ, то надо брать по 3 фунта.

1615) **Яблоки жареныя въ тѣстѣ или клярѣ.** $1^1/_2$ ф. крупныхъ яблокъ очистить отъ сердцевины и затѣмъ кожицы, обтереть лимономъ, нарѣзать ломтиками, сложить на тарелку, скропить $^1/_2$ рюмкою рома, осыпать $^1/_4$ стак. сахара, накрыть тарелкою, нѣсколько разъ осторожно размѣшать, дать постоять.

Раскалить въ широкомъ сотейникѣ 1 ф. домашняго фритюра, пополамъ съ масломъ, которое надо растопить, дать устояться, слить сверху чистое масло, влить ложку водки; брать вилкою каждый ломтикъ яблока, обмакивать его въ тѣсто, или кляръ, см. отъ № до №, опускать въ кипящій фритюръ, когда слегка подрумянятся, вынимать шумовкою на сито, на пропускную бумагу, продержать нѣсколько минутъ, перевернуть на другую сторону, переложивъ на другое сито съ пропускною бумагою. Черезъ 10 минутъ, когда обсохнуть, сложить на блюдо, осыпать $^1/_2$ стаканомъ сахара, смѣшаннаго съ чайной ложечкой просѣянной корицы, вставить въ духовую печь, минутъ на 10—15, чтобы покрылись блестящею, сухонькою корочкою.

Выдать: 1 1/8 ф. яблокъ.
3/4 стак. сахара.
1/2 ложечки корицы.
Рюмку рома, 1/2 лимона.
1 ф. фритюра или
1/2 ф. фритюра и 1/2 ф. масла.
Ложку водки.
На кляръ отъ № 298 до № 301.

1616) Яблоки жареныя въ маслѣ. Изъ 3 ф. яблокъ выдолбить сердцевину, срѣзать кожицу, обтереть лимономъ, нарѣзать ломтиками, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, пополамъ со свинымъ жиромъ и съ ложкою водки, переложить на сито, на пропускную бумагу, перевернуть на другую сторону. Когда слегка обсохнутъ, переложить на горячее блюдо, осыпать сахаромъ и, кто хочетъ, корицею, поставить въ печь на нѣсколько минутъ. Подавая, облить собаіономъ или сиропомъ.

Выдать: 3 ф. яблокъ, 1/2 лимона.
2 яйца, 5—6 сухарей.
1 ф. масла.
или 1/2 ф. масла и 1/2 ф. фритюра.
1/2 стак. сахара. 1/2 ложечки корицы.
На сабаіонъ или сиропъ.

1617) Апельсины въ клярѣ. Четыре крупные, сладкіе апельсина очистить отъ корки и отъ бѣлой мякоти, раздѣлить по частицамъ, выбрать осторожно зернышки; каждую частицу густо обвалять въ мелкомъ сахарѣ, обмакнуть каждый кусочекъ въ кляръ, обжарить въ кипящемъ фритюрѣ; вынимать на пропускную бумагу, сложить на блюдо, подавать.

Выдать: 4 крупные апельсина.
Стаканъ сахара.
1 фунтъ фритюра № 297.
На кляръ отъ № 298 до № 300.

1718) Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ. 1 1/2 ф. яблокъ очистить отъ сердцевины и кожицы, нарѣзать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, пересыпая сахаромъ, корицею, апельсинною коркою № 3782, вареньемъ, облить 1 рюмкою вина, разложить сверху кусочками самого свѣжаго сливочнаго масла, накрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: 1 1/2 ф. яблокъ, 1 рюмку вина.
1/2 ложечки корицы, или апельсинной корки.
1/2 стак.сах., 1/2—1стаканъ варенья.
1 ложку сливочнаго масла.
На слоеное тѣсто № 303.
1/3 фунта масла.
1/2 ф. муки, т. е. 1 1/2 стакана, 1 яйцо.

1619) Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ. Взять 3 ф. хорошихъ яблокъ средней величины, изъ каждаго яблока выдолбить сердцевину, затѣмъ срѣзать кожицу, обтереть лимономъ, нафаршировать какимъ угодно вареньемъ, но лучше всего малиной или вишнями. Уложить яблоки на круглое блюдо, облить ихъ миндальнымъ молокомъ, приготовленнымъ изъ чашки миндаля и 1 1/2 стак. воды. Не процѣживая молока, облить яблоки, поставить въ печь, въ очень вольный духъ. Когда испекутся, подавать.

Выдать: 12 яблокъ, 1/4 ф. миндаля. | 1 стаканъ варенья, 1/2 лимона.

1620) Яблоки съ рисомъ. 1 1/2 ф. кислыхъ яблокъ очистить, вырѣзать сердцевину, срѣзать кожицу, обтереть лимономъ, нарѣзать ломтиками. Вскипятить сиропъ изъ стакана воды и 1/2 стак. сахара, опустить въ сиропъ, сварить.

Вскипятить въ водѣ 1 стаканъ риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, залить 3 стаканами сливокъ или цѣльнаго молока, положить 1/4 вершка ванили, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, прибавить 1 ложку сливочнаго масла, 1/4 стакана сахара, размѣшать, выложить на блюдо, уложить на рисъ яблоки; можно убрать сверху желеемъ изъ красной смородины, подлить яблочнаго сиропа. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: 1 1/2 ф. яблокъ, 1 стаканъ риса.
3 стакана сливокъ или молока.
1/4 вершка ван., 1/8 ф. слив. масла.
1/2 стакана сахара, т. е. 1/4 ф.

(Желе изъ смородины 1/4—1/2 стак.).

1621) **Печеныя яблоки.** Обтереть яблоки, положить на сковороду, подлить ложки 2—3 воды, испечь на мѣдномъ сотейникѣ въ духовой печи, до полной мягкости, подать къ нимъ сахаръ, сливки или миндальное молоко № 360.

1622) **Печеныя яблоки съ сахаромъ.** Изъ 3 ф. яблокъ выдолбить сердцевину, снять кожицу, положить въ небольшой сотейникъ, подлить 2 — 3 ложки воды, поставить въ духовую печь, чтобы испеклись, причемъ чаще посыпать ихъ сахаромъ, всего со стаканъ. Когда испекутся и сахаръ подрумянится, подать.

1623) **Яблоки фаршированныя миндальною массою съ миндальнымъ молокомъ.** 3 фунта т. е. 12 шт. яблокъ очистить отъ сердцевины и кожицы, нафаршировать миндальною массою съ сахаромъ, оставшеюся отъ миндальнаго молока, подлить 2—3 ложки воды, испечь на сотейникѣ, посыпая сахаромъ. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 3 ф. яблокъ, $^1/_4$—$^1/_2$ ф. сладкаго | миндаля, стаканъ сахара.

1624) **Дешевый яблочный пирогъ.** 1 яйцо, столовая ложка сливокъ, $^1/_2$ чайной ложечки соли, неполный стаканъ муки, (но болѣе $^3/_4$ стакана), $^1/_2$ ложки масла, замѣсить, какъ на лапшу, раздѣлить тѣсто на четыре части, раскатать изъ каждаго кружка очень-очень тонкій пластъ, величиною въ тарелку. Положить первый пластъ на смазанную масломъ сковородку, величиною въ тарелку, смазать этотъ пластъ тѣста масломъ, положить на него часть яблокъ, которыя не надо очищать отъ кожицы, а только высверлить сердцевину, яблоки же нарѣзать самыми тоненькими пластинками, (яблокъ всего $1^1/_2$ фунта) посыпать ихъ сахаромъ, (сахару $^1/_2$ фунта). На яблоки положить другой пластъ тѣста, также смазанный съ обѣихъ сторонъ масломъ, котораго пойдетъ всего $^1/_4$ фунта. Такъ поступить со всѣми пластами, верхній смазать также чуть чуть разогрѣтымъ масломъ. Поставить въ самую горячую духовую печь. Какъ только образуется сокъ, чаще поливать имъ сверху весь пирогъ. Держать въ печи, пока сокъ не превратится въ подожженный сахаръ. Если печь горяча, то въ 20 минутъ пирогъ бываетъ готовъ, а если не достаточно горяча, то и въ $^3/_4$ часа.

Выдать: 1 яйцо, ложку сливокъ. $^1/_2$ чайн. ложки соли. Масла $^1/_2$ ложки. | Почти стаканъ муки, $1^1/_2$ ф. яблокъ. $^1/_2$ ф. сахара, $^1/_4$ ф. масла.

1625) **Яблоки съ вареньемъ, сабаіономъ или со сливочнымъ соусомъ.** Изъ 3 ф. сладкихъ яблокъ вырѣзать, сердцевину, очистить отъ кожицы, опустить въ небольшое количество кипящей воды съ $^1/_4$ стак. сахара, сварить до мягкости, но чтобы не разварились, откинуть на сито. Когда вода стечетъ, наполнить середину ихъ вареньемъ, сложить на блюдо, облить сабаіономъ или соусомъ молочнымъ.

Выдать: 8—12 яблокъ, т. е. 3 фун. $^1/_4$ ст. сахара, стаканъ варенья. | На сабаіонъ № 490. Или на соусъ молочный № 488.

1626) **Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзаныхъ яблокъ.** 6 желтковъ растереть до бѣла съ 3 ложками сахара, влить 7 ложекъ сметаны; взять 3 небольшія яблока, натертыя на теркѣ, $^1/_2$ стакана муки, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 1 ф. яблокъ, мелко нарѣзанныхъ, корицы, пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить все на блюдо, намазанное масломъ и осыпанное сухарями, и въ печь.

Выдать: 6 яицъ, $^1/_2$ стак. сахара. Около 1 ст. сметаны, корицы. | $1^1/_2$ ф. яблокъ, $^1/_2$ стакана муки. $^1/_2$ ложки масла и 2 сухаря.

1627) **Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ меринго́ю или бисквитнымъ тѣстомъ.** Изъ 9—12 яблокъ выдолбить сердцевину, очистить отъ

кожицы, опустить въ кипящую воду, сварить слегка, сложить на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда остынутъ, наполнить середину вареньемъ, уложить на блюдо, осыпать сахаромъ и корицею. Сбить пѣну изъ 4 бѣлковъ, смѣшать съ $^1/_2$ стак. сахара, покрыть ею яблоки, осыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь минутъ на 15. Подавая, убрать вареньемъ, или облить сиропомъ.

Выдать: 9—12 яблокъ, 1 ст. варенья. Корицы, $^1/_2$ ст. сахара. | 4 бѣлка. ($^1/_2$ стак. сиропа).

1628) **Еще пирогъ яблочный.** Уложивъ на блюдо $1^1/_2$ ф. сваренныхъ яблокъ, покрыть ихъ слѣдующимъ: 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стак. сахара, всыпать ложку картофельной, просѣянной муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать.

1629) **Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою.** Изъ 2 ф. яблокъ вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, вскипятить раза два въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, положить на небольшое глубокое блюдо, нафаршировать мелко истолченнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ, уложить, покрыть яблочною массою слѣд.: 1 ф. яблокъ испечь, горячія протереть сквозь сито, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, растереть до бѣла съ 3 бѣлками, облить яблоки, поставить въ печь на $^1/_2$ часа.

Выдать: 3 ф. яблокъ. $^1/_2$ ст. миндаля и $^1/_2$ ст. изюма. | (Или 1 стак. варенья). 1 ст. сахара, 3 бѣлка.

1630) **Пирогъ изъ яблокъ со сметаною.** Изъ 6—12 яблокъ, вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, сварить на половину, остудить, нафаршировать вареньемъ, уложить на блюдо, облить слѣдующею массою: $1^1/_2$ стакана самой свѣжей сметаны, 4 желтка, 1 ложку муки, немного сахара, смѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, облить яблоки, поставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 6—9 яблокъ, $^1/_2$—ст. варенья. $1^1/_2$ стак. сметаны. | 4 яйца, 1 ложку муки. $^1/_2$ ст. сахара.

1631) **Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ.** Изъ 6—8 яблокъ выдолбить сердцевину, срѣзать кожицу, положить въ сотейникъ. Два яблока мелко изрубить, смѣшать съ 1 ложкою сахара, $^1/_2$ стакановъ изюма и съ $^1/_2$ стакановъ мелко истолченаго сладкаго и 6—7 штуками горькаго миндаля, нафаршировать этимъ яблоки или просто нафаршировать ихъ вареньемъ, облить 2—3 ложками воды, осыпать ложкою сахара, испечь. Когда будутъ готовы, разбить 4—5 желтковъ съ 2 ложками сахара и $1^1/_2$ стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, $^1/_2$ стак. просѣянныхъ сухарей, положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать, облить яблоки, и въ печь не надолго.

Выдать: 8—10 яблокъ, $^1/_2$ ст. изюма. $^1/_2$ ст. сладкаго миндаля. 6—7 шт. горькаго. | Или стак. варенья, $^1/_2$ ст. сахара. 4—5 яицъ, $1^1/_2$ ст. сливокъ. $^1/_2$ ст. простыхъ сухарей, корицы.

1632) **Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.** Приготовить слоеное тѣсто № 303, нарѣзать его квадратиками. 6—9 кисловатыхъ яблокъ очистить отъ сердцевины и кожицы, обтирая тотчасъ же лимономъ, чтобы не почернѣли. По яблоку положить на каждый квадратикъ тѣста, осыпать и насыпать внутрь сахара, слѣпить всѣ четыре конца вмѣстѣ, въ видѣ конверта, смазать яйцомъ поставить въ печь, чтобы яблоки испеклись и тѣсто подрумянилось.

Выдать: 2 ф. яблокъ, $^1/_2$ ф. сахара. | $^1/_2$ лимона, на тѣсто № 303.

ОТДѢЛЪ XV.

Блинчики, блины русскіе, гренки. Кушанья изъ яицъ.

А) БЛИНЧИКИ.

Примѣчаніе. Блинчики пекутся на тонкой желѣзной сковородкѣ, которую передъ печеньемъ, смазывать самымъ лучшимъ свинымъ несоленымъ шпикомъ. Тѣсто должно быть жидкое, наливать его на сковороду очень мало, чтобы разлилось тонкимъ слоемъ по всей сковородкѣ; лишнее можно сливать обратно. Къ количеству наливаемаго тѣста надо приноровиться съ перваго блина, смотря по величинѣ сковороды, потому что нехорошо каждый разъ сливать тѣсто обратно. Въ случаѣ если окажутся комки, тѣсто процѣдить сквозь частое сито. Когда блинъ начнетъ подниматься, отставать отъ сковороды и когда съ одной стороны поджарится, то отдѣливъ его осторожно ножомъ отъ краевъ, опрокидывать его на доску или перевернувъ поджарить и вторую сторону, въ такомъ случаѣ надо передъ тѣмъ, какъ перевернуть, смазать его масломъ. Затѣмъ, для другого блина опять смазать сковороду масломъ или шпикомъ, подогрѣть, влить тѣсто и т. д. Такіе блины поджариваются или съ одной стороны или съ обѣихъ, смотря по надобности, а именно: если предназначаются для караваевъ, пудинговъ или слоеныхъ пироговъ, то поджариваются съ обѣихъ сторонъ, для прочихъ цѣлей—съ одной только.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

1636) **Блинчики обыкновенные.** Растереть два желтка съ $^1/_2$ чайной ложечки соли, $^1/_2$ чайной ложечки сахара, и съ $^1/_2$ ложкою мягкаго масла, развести понемногу, размѣшивая, тремя стаканами молока. Затѣмъ все это влить понемногу, постоянно мѣшая, въ два стакана муки, размѣшать до гладкости, если надо процѣдить, положить 2 взбитые бѣлка. Печь, какъ сказано въ примѣчаніи, поджаривъ ихъ съ одной стороны.

Выдать: 3 стак. молока или 1 обыкновенную бутылку. 2 стак. муки, 2 яйца. $^1/_2$ ложки масла, $^1/_4$ ф. несолен. шпика. $^1/_4$ ф. масла. $^1/_2$ чайн. ложк. соли и $^1/_2$ чайн. ложк. сах.

Изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 20. Такіе же блины можно печь на водѣ и не класть въ нихъ ни яицъ, ни масла.

Такіе блинчики подаются со слѣдующее начинкою:

1637) **Блинчики съ сахаромъ и вареньемъ.** Испечь блинчики № 1636, поджарить съ одной стороны. Когда всѣ блинчики будутъ готовы, сложить ихъ въ четверо неподжаренной стороной вверхъ. Положить на сковороду масла, положить на нее блинчики, острыми концами въ середину, смазать сверху масломъ, поставить на плиту. Когда поджарится съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, подавать горячими, обсыпавъ ихъ сахаромъ. Подать отдѣльно сахаръ и варенье.

Выпать тоже что и въ № 1636 съ прибавленіемъ сахара и варенья.

1638) **Блинчики съ творогомъ.** Испечь блинчики, какъ сказано въ примѣчаніи и въ № 1636. Поджарить съ одной стороны, намазать поджаренную сторону каждаго блина творогомъ, сложить въ видѣ книжки, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Творогъ приготовляется слѣд. образомъ: $^1/_2$ фун. творога положить подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить мягкаго т. е. едва согрѣтаго масла, желтки, сахара, соли, прибавить кто любитъ $^1/_4$ или $^1/_2$ стак. обваренной кипяткомъ и вычищенной коринки.

Выдать: На тѣсто:
3 стак. молока, 2 стак. муки.
2 яйца, 1/2 ложки масла.
1/4 фун. шпика и 1/4 фун. масла.
Поджарить блины.

1/2 ф. творога, 2—3 чайн. ложки муки.
1/8 ф. масла и 2—3 желтка.
Стол. ложку сахара, 1/4 чайн. лож. соли.
1/4 или 1/2 стак. коринки, корицы.

Къ подобнымъ блинчикамъ съ творогомъ подается отдѣльно сахаръ, корица и самая свѣжая, густая сметана.

1639) **Блинчики съ фруктовою массою.** Испечь блины, какъ сказ. въ примѣч. и въ № 1636. Поджарить съ одной стороны. Поджаренную сторону каждаго блина покрыть тонкимъ слоемъ, или варенья безъ сока, или слоемъ протертаго, сладкаго, фруктоваго пюре, иначе мармелада или повидлъ, сложить треугольникомъ или въ видѣ книжки, положить на горячую сковороду съ масломъ. Смазавъ и сверху масломъ, можно осыпать сахаромъ. Когда поджарятся съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, тотчасъ подавать. Отдѣльно сахаръ.

Эти нафаршированные блинчики можно также свернуть въ трубочку, обвавалять въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ маслѣ.

Выдать столько же, какъ и въ № 1636 съ прибавленіемъ одного стакана сладкаго фруктоваго пюре изъ свѣжихъ, печеныхъ или сушоныхъ яблокъ, вишневаго, изъ сливъ, или чернослива.

1640) **Блинчики подъ бешемелемъ.** Испечь блинчики № 1636, поджарить съ одной стороны, смазать какимъ нибудь густымъ вареньемъ или мармеладомъ, свернуть въ трубку, обвалять въ яйцѣ и въ сухаряхъ, поджарить, сложить на блюдо, облить сладкимъ бешемелемъ, а именно: Взять ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, 1/2 стак. муки, размѣшать хорошенько, развести 2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько нѣсколько разъ; если будутъ комки, протереть сквозь частое сито, всыпать 1/2 стак. мелкаго сахара и для вкуса немного корицы, лимонной цедры, горькаго толченаго миндаля или шоколада, вскипятить, облить блины.

Къ выдачѣ на блинчики № 1636, прибавить:

Выдать: 1 стак. фрукт. сладкаго пюре.
На бешемель:
Ложку масла, 1/2 стак. муки.

2 стак. молока, 1/2 стак. сахара.
(Корицы, цедры лимонной.
шоколаду или 1/8 сладкаго миндаля).

1641) **Блинчики съ сабаіономъ.** Испечь блинчики № 1636, нарѣзать ихъ полосками въ 1 1/2 вершка шириною; 1 1/2 фун. масла вскипятить, дать устояться, процѣдить, опять вскипятить, опустить въ него нарѣзанные блинчики, мѣшать, пока не поджарятся. Тогда вынуть ихъ дурхшлаковою ложкою, на рѣшето, на пропускную бумагу. Когда масло стечетъ, сложить ихъ въ кастрюльку, пересыпая сахаромъ и корицею, вставить, на нѣсколько минутъ, въ печку. Выложить потомъ на блюдо, облить сабаіономъ № 358, или соусомъ съ ромомъ.

Къ выдачѣ на блинчики № 1636; прибавить:

Выдать: Корицы чайную ложечку.
1/2 стак. сахара, 1/2 ф. масла.

На сабаіонъ № 490.
Или на соусъ № 494.

1642) **Блинчики съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.** Испечь блинчики № 1636, поджарить съ одной стороны, покрыть тонкимъ слоемъ разсыпчатой каши № 1750, сложить каждый блинъ въ видѣ книжки, поджарить, тотчасъ подавать.

Выдать: *На блинчики:*
3 стак. молока, 2 стак. муки.
2 яйца, 1/4 ф. шпика.
3/8 ф. масла, соли и сахара.

На разсыпчатую кашу:
1/2 стак. смоленскихъ крупъ, 1 яйцо.
1 ст. молока или воды, 1/4 ст. коринки.
1 ложку масла, корицы, 1/4 ст. сахара.

Такіе блины можно подавать также къ супу или ко щамъ, въ такомъ случаѣ, въ кашу не класть корицы, сахара и коринки, а только соль.

1643) **Каравай изъ блинчиковъ съ яблоками.** Испечь блины № 1636, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, класть въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая мелко нарѣзанными яблоками и кусочками масла, посыпая сахаромъ, кто хочетъ корицею и толченою гвоздикою. Вставить въ горячую печь на 1 часъ, чтобы кругомъ корочка подрумянилась и подсохла. Подавая, выложить осторожно на блюдо. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: *На блинчики:*
2 ст. муки, 3 ст. молока.
2 яйца, яблокъ 3 фунта.
1/2 ст. мелкаго сахара.

На все 1/2 ф. масла.
(Корицы 1/2 чайн. ложечки).
(Гвоздики).

1644) **Каравай изъ блинчиковъ съ кремомъ.** Испечь блинчики № 1636, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, перекладывая каждый блинъ слѣд. массою: 4 желтка растереть до бѣла съ 1/2 стаканомъ сахара, влить 1/2 стак. самой свѣжей густой сметаны, размѣшать хорошенько. Накрывъ сверху блиномъ, поставить въ неслишкомъ горячую печь, минутъ на 20, чтобы кремъ испекся, а не распустился. Подавая выложить на блюдо, осыпать сахаромъ.

Выдать: 2 ст. муки, 3 ст. молока, соли.
4—5 яицъ, 1/8 ф. масла.
3/8 ф. масла поджарить блины.

1/2 ст. сахара, 3/4 ст. сметаны. 4 желтка.

1/4 ст. сахара осыпать пудингъ.

1645) **Каравай изъ блинчиковъ съ печенкою.** Испечь блинчики № 1636, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая слѣдующимъ фаршемъ: 1/2 легкихъ и 1/2 печенки телячьей сварить съ кореньями, пряностями и солью, вынуть, очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, положить туда же печенку съ легкими, поджарить мѣшая, прибавить соли, англійскаго и простаго перцу, мушкатнаго орѣху, 4—5 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, размѣшать, остудить. Вставить въ печь на 1 часъ; подавая выложить на блюдо, обливъ соусомъ краснымъ № 406, 407, 408.

Выдать: *На блинчики:*
3 стак. молока, 2 ст. муки.
2 яйца, соли.
3/8 фунта масла.
Кусочекъ шпика.

На фаршъ:
1/2 печенки, 1/2 легкихъ телячьихъ.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу.
4—5 яицъ, 1 1/2 ложки масла.
Мушк. орѣху, простаго и англ. перцу.
На соусъ отдѣльно.

Такой каравай подается также ко щамъ.

1646) **Каравай изъ блинчиковъ съ разнымъ фаршемъ.** Испечь блинчики № 1636, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ кастрюльку, намазанную масломъ, перекладывая разнымъ фаршемъ, а именно: мяснымъ, изъ творога и изъ разсыпчатой манной каши, вставить въ печь, чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: *На блинчики:*
3 стак. молока, т. е. 1 бутылку.
2 стак. муки, 2 яйца.
3/8 ф. масла, 1/4 ф. шпика.
На мясной фаршъ:
1 фунтъ говядины вареной.
(1/2 ложки масла, 1/2 луковицы).
Соли, англ. перцу.
1—2 крутыя яйца.

На фаршъ изъ творога:
1/2 ф. творога, 1 яйцо.
1—2 ложки сметаны.
1/2 ложки сливочнаго масла.
На разсыпчатую манную кашу:
1 ложку масла вскипятить съ 1/2 стак. молока, всыпать 1/2 стак. манны, которую перетереть сперва 1 яйцомъ, и высушить, посолить, вскипятить мѣшая.

1647) **Каравай изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины.** Испечь блинчики № 1636, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, сложить въ ка-

стрюльку, намазанную масломъ, перекладывая каждый блинчикъ фаршемъ изъ говядины. Сверху положить побольше масла, вставить въ печь, когда подрумянится кругомъ, выложить на блюдо, подавать, облив кисло-сладкимъ соусомъ съ лукомъ, или красными соусами отъ № 406—408 или ко щамъ и борщу.

Выдать: *На блинчики № 1636.*
3 стак. молока, 2 стак. муки,
2 яйца, 2 лож. масла, 1/4 ф. шпика.
На фаршъ № 360.
Вареной говядины.
1 луковицу печеную.
2—3 крутыя яйца.
Немного англ. толченаго перцу.
Соли, 2 ложки масла.
На соусъ.

1648) **Каравай изъ блинчиковъ съ рисомъ и мозгами.** Испечь блинчики № 1636, обжарить съ обѣихъ сторонъ; 1 стаканъ риса завязать въ тряпочку, отварить въ посоленой водѣ до половины готовности, чтобъ былъ разсыпчатый. Выбрать кастрюльку такой величины, какъ блинчики, вымазать ее масломъ, осыпать сухарями, класть въ нее блинчики, перекладывая каждый рисомъ на который класть кусочками мозги изъ костей, и посыпать обваренною кипяткомъ и вычищенною коринкою, накрыть кастрюлю крышкою, поставить въ печь. Подать отдѣльно сахаръ или красный соусъ.

Выдать: *На блинчики:*
2 яйца, 3 ст. молока, 2 ст. муки.
1/4—1/2 ф. масла, 2—3 сухаря.
1 стак. риса, 1/2 ст. коринки.
1/2 ф. мозговъ изъ костей.
(Сахаръ или на соусъ № 406—408).

1649) **Голландскіе блины.** 1/3 стакана растопленнаго масса остудить, растереть до-бѣла, вбить 3 желтка, всыпать 4—5 кусковъ сахара, почти 1/8 стаканъ муки, размѣшать до гладкости, вливать по немногу 1 1/8 стакана сливокъ, соли, размѣшать, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленнаго масла и потомъ ложки 2 тѣста такъ, чтобы блины были толще обыкновенныхъ блинчиковъ и тоньше русскихъ, печь въ печи на угольяхъ передъ пламенемъ. Когда блины будутъ готовы, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая вареньемъ, вставить въ печь минутъ на 10; подавая, выложить на блюдо, облить сабаіономъ или какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ или сиропомъ, или покрыть мерингою изъ 4 бѣлковъ и 1/2 фунта сахара. Вставить въ печь минутъ на 10.

1650) **Блины голландскіе друг. манер.:** Такіе же блины только изъ другой пропорціи, а именно: 5 желтковъ растереть до-бѣла съ 1/2 стакана сахара, влить почти 1/2 стак. сливокъ, положить немного лимонной цедры и 3/4 стак. сухой просѣянной муки, размѣшать до-гладкости, положить цѣну изъ 5 бѣлковъ, вставить миску съ этимъ тѣстомъ въ холодную воду, чтобы бѣлки не опали, и печь такъ, какъ сказано выше.

Выдать. 5 яицъ, 3/4 стакана муки.
1/2 стак. сливокъ, 1/4 ф. сахара.
3/4 или 1 стаканъ варенья.
3/4 фунта масла.

Облить сабаіономъ или сладкимъ соусомъ, или покрыть мерингою, или осыпать сахаромъ съ корицею и облить сиропомъ.

1651) **Блины съ лимономъ.** Испечь блины № 1636, на маленькихъ сковородкахъ, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, половину изъ нихъ осыпать сахаромъ, лимонною цедрою, выжимая на каждый блинъ по нѣскольку капель лимоннаго сока, сложить попарно, подать тотчасъ горячими. Или сложить ихъ въ кастрюльку рядами, подавая выложить на блюдо; можно убрать мерингою и вареньемъ.

Выдать: 3 стак. молока, 2 стак. муки.
1—2 яйца, соли, 1 лимонъ.
1/2 стак сахара, 2/3 ф. масла.
(4 бѣлка, 1/2 стак. сахара, варенья).

1652) **Блины по-англійски.** 1/2 стак. муки, 1/2 стак. желтковъ, 1/2 стак.

сливокъ, 5/8 стак. растопленнаго масла, 1/3 стак. сахара и цедру съ одного лимона размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ; жарить на небольшихъ сковородкахъ, намазавъ ихъ масломъ первый разъ только, не переворачивать блиновъ на другую сторону, а жарить ихъ передъ горячими угольями, чтобы и сверху румянились. Сложить одинъ на другой, на блюдо, смазывая перышкомъ слѣдующимъ соусомъ: сокъ изъ 1 лимона смѣшать съ 1/4 стаканомъ столоваго вина и 1/4 стак. сахара; сложенные на блюдѣ блины покрыть кругомъ меренгою, т. е. 4 сбитыми бѣлками, смѣшанными съ 1/2 стак. сахара; вставить въ печь на нѣсколько минутъ; подавая, убрать еще вареньемъ.

Выдать: 1/2 стакана муки, 6 яицъ.
1/2 стакана сливокъ.
3/4 стакана растопленнаго масла.
Почти 1 ст. сахара, т. е. 1/2 ф.
1 лимонъ.
1/4 стак. столоваго вина.
4 бѣлка, (1/4 или 1/2 стак. варенья).

1653) **Пирогъ изъ блиновъ.** Испечь блины № 1636, поднявъ бѣлки, поджарить съ обѣихъ сторонъ, намазать ихъ какимъ-нибудь сиропомъ, свернуть каждый блинъ въ трубочку, разрѣзать на 3—4 части.

Кастрюльку вымазать масломъ, осыпать сухарями, сложить блины. 2 стак. сливокъ размѣшать съ 4 желтками и 1/2 стакана сахара, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, облить блины, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: *На блинчики:*
3 ст. молока, 2 ст. муки, т. е. 1/2 ф.
2—3 яйца, 2 ложки масла.
1/2 стак. сиропа.
2 ст. сливокъ, 4 яица.
1/2 ст. сахара.

Б) РУССКІЕ БЛИНЫ.

Примѣчаніе. Главною принадлежностью стола, на масляной недѣлѣ, считаются у русскихъ,—блины, у католиковъ—пончки, а у лютеранъ—нѣмецкія булочки. Русскіе блины бываютъ нѣсколькихъ сортовъ: одни на дрожжахъ, чисто гречневые; другіе—чисто пшеничные; третьи—гречневые по поламъ съ пшеничною мукою; четвертые—пекутся на содѣ, которая замѣняетъ дрожжи.

2) Приправа блиновъ различна, но самое печенье ихъ одинаково, а именно: когда тѣсто поднимется въ послѣдній разъ, его не надо мѣшать, чтобы тѣсто не опало, а брать ложкою и лить на маленькія раскаленныя сковородки, которыя, принимаясь печь блины, никогда не мыть водою, а какъ старыя, такъ и совсѣмъ новыя сковородки, поставить на плиту, налить немного жиру, насыпать крупной соли, дать хорошенько прогрѣться, отставить. Когда слегка остынутъ, быстро, но хорошенько вытереть сковородки скомканною сѣрою бибулою, чтобы стереть всю грязь и нагаръ. Потомъ еще вытереть сухою солью и затѣмъ сухою чистою тряпкою.

3) Никогда не слѣдуетъ и скоблить сковородки ножомъ, а если тѣсто худо отстаетъ, то прочистить ихъ снова, какъ сказано выше, смазать масломъ и тогда начать печь.

4) Сковородки эти должны быть не иныя, какъ черныя и чугунныя, не надо лить мало тѣста и не надо долго печь блины. Въ случаѣ, если тѣсто, передъ печеньемъ блиновъ окажется густовато, нельзя всего тѣста разбавлять молокомъ, а отдѣлить ложки двѣ въ отдѣльную посудину, размѣшать его хорошенько съ молокомъ и тогда соединить съ общимъ тѣстомъ, слегка размѣшавъ его для того, чтобы не опало.

5) Гречневая мука должна быть сухая—свѣжая, безъ черныхъ крапинокъ и безъ затхлаго запаха. Самый лучшій сортъ называется, «шелковка».

6) Печь блины на плитѣ или лучше на горячихъ угольяхъ въ русской печи, въ которой немного дальше долженъ быть постоянно поддерживаемъ огонь. Когда блины начнутъ подниматься и румяниться, ихъ надо сверху скропить масломъ,—если пекутся на плитѣ, то перевернуть, поджарить,—а потомъ складывать въ сторону и держать ихъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли. Вообще начинать печь передъ самымъ отпускомъ. Наливая въ сковородки свѣжаго тѣста, надо каждый разъ смазывать ихъ масломъ перышкомъ, не жалѣя масла. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на обыкновенные прѣсные блинчики, на которые берется на три стакана молока—два стакана муки, а на русскіе блины надо на три стакана жидкости, т. е. на

3 стакана воды съ молокомъ и дрожжами брать столько же, т. е. три же стакана муки вообще. Это приблизительная пропорція, которую точно опредѣлить трудно, такъ какъ мука бываетъ неодинаковаго сорта, а также болѣе или менѣе легко насыпана. Блины эти должны быть гораздо толще простыхъ блинчиковъ, должны быть рыхлые, ноздреватые, легкіе. Для печенья ихъ должны быть также своего рода сноровка и умѣнье, которыя пріобрѣтаются опытомъ и практикою. Удача ихъ зависитъ болѣе всего отъ дрожжей, отъ выбивки тѣста и отъ умѣнья обваривать ихъ, а именно: на четыре стакана муки, изъ которыхъ выходитъ до 25 блиновъ, надо класть отъ 3 до 6 золотниковъ сухихъ дрожжей, т. е. на чисто-гречневые и заварные кладется болѣе дрожжей, на простые пшеничные—менѣе, а также чѣмъ позже растворяется тѣсто, тѣмъ дрожжей болѣе, чѣмъ раньше—менѣе. Для рыхлости кладутся сбитые бѣлки и взбитыя сливки, въ которыя класть бѣлки, а не на оборотъ. И то и другое кладется въ тѣсто передъ самымъ печеньемъ, но въ такіе блины, которые не завариваются горячимъ молокомъ.

7) На каждый фунтъ муки берется по чайной ложечкѣ соли и чайной ложечкѣ сахара, который растереть съ желтками.

8) Лучше всего растворять за 4—6 часовъ до отпуска.

9) Въ случаѣ опозданія съ завтракомъ или обѣдомъ, чтобы опара не перекисла, поставить кастрюлю съ опарою, въ кухнѣ же, на снѣгъ.

10) А если, на оборотъ, надо ускорить печенье ихъ, то поставить ее въ теплую воду.

11) Тѣсто должно имѣть густоту хорошей сметаны.

12) Завариваютъ блины водою или молокомъ, не кипящимъ уже, но доведеннымъ только до момента закипанія.

13) На всѣ эти блины, на самое ихъ печенье, т. е. на ихъ смазку выйдетъ, на обозначенную пропорцію, около одного стакана растопленнаго масла.

14) Всѣ эти сорта блиновъ, при печеньи ихъ, т. е. наливъ на сковородки тѣсто, можно посыпать одни мелко изрубленными крутыми яйцами, другіе—мелко изрубленнымъ лукомъ, третьи—вымытыми и до-суха вытертыми снятками или разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.

15) Когда блинъ слегка зарумянится, спрыснуть его сверху масломъ, перевернуть осторожно двумя ножами, испечь.

16) Ко всѣмъ этимъ блинамъ подаются отдѣльно; самое лучшее растопленное, сливочное или чухонское, горячее масло, самая свѣжая сметана, свѣжая икра, даже творогъ, семга и мелко изрубленная, въ молокѣ вымоченая, селедка.

17) Такъ какъ и сметана, и свѣжая икра мѣстами довольно дороги, то изъ экономіи для домашняго стола и для прислуги, можно заготовлять ихъ, на масляницу, слѣдующимъ образомъ: взять три бутылки цѣльнаго парнаго молока, положить въ него 1 фунтъ, т. е. $1^2/_3$ стакана самой свѣжей густой сметаны, разбить ее хорошенько съ молокомъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда обратится въ проствокашу, не давая перестояться, размѣшать все хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, употреблять. Икру же приготовить слѣдующимъ образомъ: вмѣсто свѣжей купить паюсную, размять ее деревянною ложкою, подливая кипяченой, холодной воды, растереть хорошенько, чтобы образовалась гладкая масса, густоты свѣжей, зернистой икры.

1654) **Чисто гречневые блины.** За пять или за шесть часовъ растворить тѣсто изъ четырехъ стакановъ гречневой муки, трехъ стакановъ теплаго молока или воды, 1 столовой ложки растопленнаго масла, двухъ желтковъ, отъ 3 до 6 золотниковъ сухихъ дрожжей, размѣшать и выбить веселочкою, какъ можно лучше.—Когда поднимется, выбить снова, всыпать полную ложечку соли и ложечку сахара, обварить $1^1/_2$—2 стаканами горячаго молока или воды, какъ сказано выше, выбить, можно положить 2 взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться, и когда поднимется, то, не мѣшая уже болѣе тѣста, чтобы не опало, перенести его осторожно на назначенное мѣсто, брать ложкою и печь, какъ сказано въ примѣчаніи.

1655) **Другимъ манеромъ.** За 4—6 часовъ до отпуска растворить блины слѣдующимъ образомъ: 1 стак. гречневой муки растворить 1 стак. холодной воды, размѣшать до-гладкости, заварить $3^1/_2$ стакана кипятку, размѣшать хорошенько, положить, остудить 3—6 золот. сухихъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать поднять; тогда вбить тѣсто лопаткою, какъ можно лучше, всыпать соли, сахару,

3 стакана крупичатой муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою; дать опять подняться и тогда уже, нисколько не мѣшая тѣста, перенести его осторожно въ назначенное мѣсто и печь на сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 4 стакана гречневой муки.
3—6 зол. сухихъ дрожжей.
1/2—1 стаканъ растопленнаго масла.
Полную ложку соли и сахара.

Подать отдѣльно масло, сметану, икру; изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 25.

1656) **Гречневые блины, пополамъ съ пшеничною мукою.** За пять или за шесть часовъ растворить тѣсто изъ трехъ стакановъ пшеничной муки, двухъ съ половиною стакановъ теплой воды, столовой ложки растопленнаго масла и 3—6 золотниковъ сухихъ дрожжей, вымѣшать и выбить тѣсто, какъ можно лучше, дать подняться. Тогда опять выбить, положить соли, сахару и стаканъ гречневой муки, дать подняться. За часъ до печенья, выбить тѣсто хорошенько, обдать полутора или двумя стаканами самаго горячаго молока, какъ сказано выше, выбить, положить, соли, сахару кто хочетъ, два взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь, какъ сказ. въ прим.

1657) **Блины гречневые, пополамъ съ пшеничною мукою, заварные другимъ манеромъ.** Взять 2 стакана гречневой муки, размѣшать съ 1 стаканомъ воды или молока, заварить 2 стак. кипятка или горячаго молока. Когда остынетъ, положить 3—6 золотн. сухихъ дрожжей, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Выбить лопаткою какъ можно лучше, положить соли, сахару, 2 стакана пшеничной муки, 2/8 фунта масла, 5 желтковъ, растертыхъ съ сахаромъ, 1 стаканъ молока, пѣну изъ 5 бѣлковъ. Когда поднимется, печь блины на сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 стак. гречневой муки.
3—6 золотн. дрожжей.
2 стакана крупичатой муки.
По 1 1/2 лож. масла, 5 яицъ.
Соли и сахара.
2—4 стакана молока.
1/2—1 ст. растоплен. масла—печь блины.
Подать отдѣльно 1/4 фунта сливоч. масла. икру. сметану.

1658) **Блины самые лучшіе.** Растворить тѣсто изъ 1 1/2 стакановъ пшеничной и 2 1/2 стакановъ гречневой муки, 2 1/2 стакана теплой воды и 3—6 золотн. дрожжей; Когда поднимется, всыпать 1 стаканъ гречневой муки, дать подняться. За часъ передъ печеньемъ, когда затопится печь, заварить все тѣсто 2 стаканами почти кипящаго молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ, положить соли и сахару (можно прибавить 2—3 яйца, 1/8 фунта масла), дать подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь блины, какъ сказано въ примѣч.

Выдать: 2 1/2 ст. гречнев. муки, т. е. 1 ф.
3—6 золотн. дрожжей.
1 1/2 ст. крупич. муки т. е. 1/2 ф.
2 стак. молока.
По 1/2 чайн. лож. соли и сахара.
(3 яйца и 1/8 фунта масла).
1/2—1 стак. масла—печь блины.
Подать отдѣльно: масло, икру, сметану.

Выйдетъ блиновъ 25.

1659) **Постные русскіе блины.** На 1/3 гречневой взять 2/3 пшеничной муки. Свечера взять гречневой и половину пшеничной муки, дрожжей и воды, растворить густоватое тѣсто, на другой день прибавить остальную муку, соли и сахару. Когда поднимется, за 1/2 часа передъ тѣмъ, какъ печь блины, долить теплой воды, чтобы тѣсто было густоты сметаны. На маслянице оставшееся тѣсто вынесть на ночь на холодъ, хотя бы и на морозъ.—На другой день, прибавить такую же пропорцію дрожжей муки и воды. Такіе блины, съ каждымъ днемъ дѣлаются все лучше и лучше.

Выдать: 1 1/3 стак. гречневой.
2 2/3 стак. пшеничной муки.
3—6 зол. сух. дрожжей.
Соли чайную ложку, ложечку сахару.
1/4—1/2 ф. масла.

1660) **Блины пшеничные.** Растворить тѣсто изъ 4 стакановъ теплаго молока, $2^1/_2$ стакановъ крупичатой лучшей муки, 3—6 зол. дрожжей, ложки растопленнаго масла. Когда поднимется, выбить, посолить, положить 2 желтка съ сахаромъ, отъ 2 до $2^1/_2$ стакановъ крупичатой муки, выбить хорошенько, прибавить 2 сбитые бѣлка и $^1/_2$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать осторожно, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь, какъ сказ. въ примѣчаніи.

1661) **Блины пшеничные со сбитыми сливками.** $1^1/_2$ стакана теплаго молока, ложки 2 дрожжей, соли, сахару, муки крупичатой около $2^1/_4$ стакановъ, размѣшать хорошенько, поставить на 3 часа въ теплое мѣсто.—Когда тѣсто поднимется, вбить 2 желтка, прибавить $^3/_4$ стакана муки, развести молокомъ до надлежайщей густоты, потомъ бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать все это осторожно со сбитыми густыми сливками, дать подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь на маленькихъ сковородкахъ, какъ сказано въ примѣч., на угольяхъ или на плитѣ.

Выдать: $2^1/_2$ стак. молока, 2 яйца.
3—6 золотн. дрожжей.
$^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ.
3 ст. крупичатой муки, т. е. 1 ф.
До $^1/_2$ ф. масла.
По 2 чайныя ложечки соли и сахара.
Подать отдѣльно сливочное масло, сметану и икру.

1662) **Блины съ яйцами, лукомъ или снятками.** Приготовить тѣсто гречневое или пшеничное; вливъ на сковородку съ масломъ, посыпать мелко изрубленными крутыми яйцами и печь. (3—4 яйца).

Или, вливъ на сковородку тѣста, посыпать мелко изрубленнымъ бѣлымъ (2—3 луковицы) или зеленымъ лукомъ.

Или, наливъ на сковородку тѣста, посыпать снятками.

1663) **Блины прекрасные на пшенной кашицѣ.** Пшено съ вечера перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, сварить на водѣ жидкую кашицу, смѣрить ея 5 стакановъ. Когда остынетъ, прибавить лучшей пшеничной муки и дрожжей. Когда сильно поднимется, прибавить лучшей гречневой муки, называемой «шелковка», соли и столько же сахара. Разбить лопаточкой до полной гладкости.

Когда и это поднимется, то за четверть часа до печенья блиновъ, обварить тѣсто кипяткомъ до надлежащей густоты.

Выдать: 1 фун. пшеной крупы.
1 фун. крупичатой муки.
1 ф. гречневой—шелковки.
Соли 2 чайныя ложки, сахара. 2 ложечки.
$^1/_2$ фунта масла.
Сухихъ дрожжей 4—6 золотниковъ.

1664) **Превкусные манные блины.** Вскипятить 1 стаканъ молока, всыпать $^2/_3$ стакана манны, положить $^1/_2$ ложки масла, сварить кашу, какъ обыкновенно, остудить. Незадолго передъ обѣдомъ всыпать $^3/_4$ стакана муки, разбавляя 2 стаканами молока и $^1/_4$ стаканомъ воды, вбить 1—2 желтка, всыпать соли; размѣшать до гладкости, жарить на маленькихъ сковородкахъ. Подать къ нимъ сахаръ.

Выдать: $^2/_3$ стак. т. е. $^1/_4$ ф манны.
$^3/_4$ стак. т. е. $^1/_4$ ф. муки.
3 стакана молока.
1—2 желтка.
$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_4$ ф. масла жарить блины.

1665) **Скороспѣлые гурьевскіе блины.** Взять 2 фунта пшеничной муки, 8 яичныхъ желтковъ и $^1/_2$ фунта чухонскаго масла, положить въ кастрюлю и, тщательно размѣшавъ веселкою, развести кислымъ молокомъ до надлежайщей пропорціи, потомъ сбить 8 бѣлковъ, положить въ тѣсто и, смѣшавъ всю массу веселкою, печь блины.

1666) **Блины на содѣ.** Они хороши тѣмъ, что ихъ можно во всякое время тотчасъ приготовить. Взять 1 фунтъ гречневой и 1 фунтъ пшеничной муки,

развести 4 1/2 или 5 стаканами теплой воды, по 2 чайныя ложечки соли и сахара, вымѣшать, вбить, и когда сковородки уже будутъ раскалены, взять 1 чайную ложечку кислоты, всыпать ее въ 1/2 стакана холодной воды, размѣшать, влить въ тѣсто, тотчасъ размѣшать 1 чайную ложечку соды въ другомъ полстаканѣ холодной воды, влить въ тѣсто, размѣшать и тотчасъ печь. Подать къ нимъ также масло, сметану и икру.

Выдать: 1 ф. гречневой, 1 ф. пшеничной. 4 1/2—5 стак. воды. По 2 чайн. ложк. соли и сахара. Чайная ложечка кислоты. Чайная ложечка соды. 1/4—1/2 фунта масла.

1667) **Царскіе блины.** Взять 1/2 фунта сливочнаго масла, растопить его, процѣдить сквозь частую салфетку въ каменную чашку, положить туда же, когда масло немного остынетъ, 6 желтковъ, мѣшать хорошенько лопаточкой въ одну сторону, потомъ положить туда же 1 чайную чашку сахара, мѣшать на льду, пока не начнетъ пѣниться. Между тѣмъ приготовить слѣдующій бешемель: 1/4 фунта муки, т. е. 3/4 стакана, развести 1 1/2 стаканами сливокъ, прокипятить, мѣшая постоянно, чтобы бешемель былъ такой густоты, какъ тѣсто для блиновъ. снявъ съ огня, мѣшать бешемель на льду, пока не остынетъ; тогда влить его въ приготовленное масло съ желтками и сахаромъ, опять вертѣть въ ту же сторону, прибавивъ 1/2 ложки померанцевой воды; положить 1/2 стакана густыхъ, взбитыхъ въ пѣну сливокъ, опять размѣшать и когда уже будетъ накрыто на столъ, печь, на небольшомъ огнѣ, на сковородкахъ средней величины и блины не снимать со сковороды ножемъ, а опрокидывать ихъ со сковороды осторожно на блюдо, пересыпая каждый рядъ блиновъ сахаромъ и сбрызгивая немного лимоннымъ сокомъ. Сложенные, такимъ образомъ, другъ на друга блины, обравнять и украсить сверху вареньемъ или желе.

Выдать: 1/2 ф. сливочнаго масла. 6 желтковъ. чашку сахара. 1/4 фунта муки. 1/2 бут. сладкихъ сливокъ. 1/2 ложки померанцевой воды 1/2 стак. густыхъ сливокъ. Лимоннаго соку. (Варенье или желе).

В) ГРЕНКИ, ИНАЧЕ КРУТОНЫ.

1668) **Крутоны изъ бѣлаго хлѣба, жареныя въ маслѣ.** 1 1/2 польской булки нарѣзать самымъ острымъ ножемъ, не очень тонкими ломтиками, или взять 12—18 продолговатыхъ, простыхъ, сухарей; и то и другое подсушить, намочить ненадолго въ молокѣ такъ, чтобы они разбухли, сложить на сито, потомъ обвалять въ яйцѣ. смѣшанномъ съ сахаромъ и корицею, поджарить въ маслѣ. Подать къ нимъ сахаръ съ корицею или варенье.

Выдать: 1 1/2 польской булки или 12—15 сухарей, 1 1/2 ст. молока, 3 яйца. 2—3 куска сах. (дож. корицы). 1/4 фунта масла. Подать отдѣльно сахаръ и корицу или варенье.

1669) **Крутоны изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ.** 1 1/2 польской булки нарѣзать ломтиками, съ одной стороны намазать мармеладомъ, накрыть другимъ ломтикомъ, обмакнуть въ молоко, смѣшанное съ яйцами, поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: 1 1/2 польской булки. Или 12—18 простыхъ сухарей. 3/4 стак. мармелада. 2—3 яйца, 2 стак. молока. 2 ложки масла, сахаръ.

1670) **Гренки съ миндальною массою.** 1/4 фунта сладкаго, штукъ 10 горькаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, подливая по каплѣ розовой воды, сложить миндаль этотъ въ кастрюлю, на уголья, мѣшая, чтобы мин-

даль слегка обсохъ; 1 ложку масла распустить, положить 2 желтка, 2 яйца, миндаль, сахаръ, 1 ложку просѣянныхъ сухарей, смѣшать, положить пѣну изъ 2 бѣлковъ, намазать этою массою ломтики бѣлаго хлѣба, сложить попарно, обмакнуть въ молоко, размѣшанное съ яйцами и сахаромъ, поджарить въ маслѣ, съ обѣихъ сторонъ,

Выдать: $1^1/_2$ польской булки.
$^1/_4$ ф., т. е. $^3/_4$ стак. сладкаго.
шт. 10 горькаго миндаля.
1 ложку розовой воды, 6 яицъ.
2 стакана молока, 1 ложку сухарей.
$^1/_3$ стакана сахара, 2—3 ложки масла.

1671) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.** Взять 12—18 сухарей или $1^1/_2$ польской булки, нарѣзать ломтиками въ $1^1/_2$ пальца толщины, высушить въ довольно горячей печи, чтобы слегка подрумянились, сложить на блюдо. Между тѣмъ приготовить 1 стаканъ миндальнаго молока № 360 изъ $^1/_4$ фунта, т. е. изъ $^3/_4$ стак. сладкаго миндаля, положить кусковъ 5—6 сахара. За четверть часа передъ обѣдомъ облить эти гренки миндальнымъ молокомъ, чтобы они размякли, наложить на каждый ломтикъ истолченый оставшійся миндаль, а сверхъ миндаля положить хорошаго малиноваго варенья съ сокомъ, всего съ $^1/_2$ стакана или болѣе.

1672) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ.** Взять $1^1/_2$ франц. булки, нарѣзать ломтиками толщиною въ $1^1/_2$ пальца или 12—18 постныхъ сухарей сложить на глубокую тарелку, облить бѣлымъ виномъ и нѣсколько разъ полить ихъ стекшимъ виномъ, чтобы смокли, потомъ обвалять въ мелкомъ сахарѣ, сложить на блюдо, подсушить въ печи; подавая облить свѣжимъ виномъ и на каждый ломтикъ положить варенья. Вина 1 стаканъ, $^1/_2$ стакана сахара, варенья или мармеладу $^1/_2$—1 стаканъ.

1673) **Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива.** $^1/_8$ фунта французскаго чернослива сполоснуть, потомъ дать вскипѣть въ водѣ, отлить на дурхшлагъ, вынуть косточки, сложить черносливъ въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, налить малымъ количествомъ воды, разварить до мягкости, протереть сквозь сито; $^1/_4$ стакана сахара вскипятить съ $^1/_2$ стакановъ воды, положить въ этотъ сиропъ черносливъ, уварить до густоты.

$1^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба нарѣзать ломтиками, сложить ихъ на рашпоръ, подрумянить съ одной стороны, или 12—18 продолговатыхъ сухарей смазать слегка масломъ, поджарить слегка въ печи, потомъ на поджаренную сторону положить приготовленнаго мармеладу, покрыть другою гренкою, осыпать сахаромъ, сложить на рашпоръ; передъ отпускомъ вставить въ горячую печь, подрумянить гренки съ обѣихъ сторонъ. Подавая, на блюдѣ облить слѣдующимъ сиропомъ изъ чернослива: косточки изъ чернослива истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить къ нимъ $^1/_8$ фунта чернослива и $^1/_4$ стакана сахара, налить водою, варить на легкомъ огнѣ, пока черносливъ не разварится совершенно, а сиропъ не уварится до $1^1/_2$ стакановъ, процѣдить, облить на блюдѣ гренки.

Выдать: 1 ф. чернослива, т. е. $2^1/_2$ стак.
$^1/_2$ стак. мелкаго сахара.
$1^1/_2$ польской булки или
12—18 сухарей, кусокъ корицы.

1674) **Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою.** Взять 12—18 продолговатыхъ не тонкихъ сахарныхъ сухарей, смазать ихъ сливочнымъ масломъ, подрумянить въ печи и, за полчаса, горячіе облить на блюдѣ жидковатымъ пюре, сваренымъ изъ 6—8 абрикосовъ, $^1/_2$ стакана сахара, немного воды съ рюмкою мадеры или даже рома.

1675) **Гренки со свѣжею земляникою.** Протереть свѣжую землянику и на два стакана этого пюре положить стаканъ сахара. Взять простыхъ сухарей

или черствую булку, нарѣзать ее тоненькими ломтиками, сложить въ мисочку, облить земляничнымъ пюре, чтобы пропитались; распустить на сковородѣ самаго свѣжаго несоленаго сливочнаго масла, поджарить до сухости.

В) КУШАНЬЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

1676) **Яйца въ смятку.** Вымыть яйца, опустить въ кипятокъ, варить отъ 2 до $2^1/_2$ минутъ, отъ минуты ихъ закипанія. Подавать, накрытыми горячею салфеткою.

1677) **Яйца въ мешечкѣ.** Вымыть, опустить въ кипятокъ, варить 4 минуты. Если подаются къ зелени напр. къ соусу изъ шпината, то, сваривъ такимъ образомъ, разбить каждое яйцо и выпускать рядами на зелень.

1678) **Яйца крутыя.** Варить 10 минутъ, опустить потомъ въ холодную воду, чтобы легче было снять скорлупу.

1679) **Яйца выпускныя, подъ соусомъ.** Поставить на плиту небольшую кастрюльку съ водою, влить въ нее 1 стаканъ уксуса, соли, вскипятить, выпустить 12 яицъ, выпуская не болѣе 4 штукъ за разъ; бить яйца осторожно надъ самой водой, кипятить подъ крышкою $2^1/_2$ минуты, потомъ выбрать ихъ осторожно дурхшлаковою ложкою на блюдо, облить 2 ложками масла или слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла, 1 ложку муки поджарить мѣшая, развести 2 стаканами бульона, влить немного уксусу или лимоннаго соку; чтобы соусъ былъ темнаго цвѣта, поджечь 1 кусокъ сахара, положить соли, перцу, прокипятить все вмѣстѣ, облить на блюдѣ яйца.

1680) **Яичница съ молокомъ и зеленымъ лукомъ.** На бутылку цѣльнаго молока или сливокъ взять 4—5 самыхъ свѣжихъ яицъ, кусочекъ масла, полложечки соли и горсть изрубленнаго зеленаго луку, разбить яйца до гладкости, поставить въ кастрюлькѣ на плиту, мѣшая; какъ только начнетъ густѣть и дѣлаться кусочками, подавать, чтобы не дать отскочить сывороткѣ.

1681) **Яичница на сковородѣ съ чернымъ хлѣбомъ и ветчиною.** Распустивъ на сковородѣ 1—2 ложки масла, слегка поджарить въ немъ, тоненькими ломтиками, нарѣзанный черный хлѣбъ, $^1/_4$ фунта ветчины и зеленаго луку, влить 1 ложку уксуса. Когда поджарятся, вбить, по одному, 4—6 свѣжихъ яицъ, посолить. Какъ только яйца начнутъ густѣть, подавать, посыпавъ немного просѣяннымъ, простымъ перцомъ.

1682) **Яичница глазунья.** $^1/_8$ ф. масла распустить на сковородѣ, подлить ложку воды съ ложкою уксуса, посолить, вбить 6—12 яицъ. Какъ только яйца начнутъ густѣть, подавать.

1683) **Яйца на сковородѣ съ селедкою или съ сардельками.** Очищенныя отъ костей 1—2 селедки или 12 сарделекъ мелко изрубить, смѣшать съ 9—12 яйцами, влить на горячую сковородку, на которой распустить сперва $^1/_4$ фунта масла. Вмѣсто селедокъ кладутъ и мелко нарѣзанную ветчину ($^1/_2$ фунта).

1684) **Яйца къ завтраку.** Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкою масла, осыпать дно и бока сухарями; 12 яицъ выпустить по одному въ кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, простымъ перцомъ и мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ-сѣянцомъ; на каждое яйцо положить по кусочку сливочнаго масла, поставить на горячіе уголья; какъ только немного поджарятся, подавать на столъ въ той же самой кастрюлькѣ.

Выдать: 12 яицъ, 3—4 сухаря.
2 ложки масла.
Зеленаго луку.
Соли, перцу.

1685) **Гусиныя яйца печоныя.** Взять 6 яицъ, провертѣть въ нихъ дырочки, выпустить изъ нихъ всю жидкость. Распустить 2 ложки масла, вылить яйца, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить 1 ложку тертой булки, $^1/_4$ чайной ложки мушкатнаго цвѣту, 1 ложку мелко изрубленнаго лукасѣянца, влить 3—4 куриныя яйца, размѣшать хорошенько, влить обратно въ скорлупы тонкимъ шприцомъ и испечь.

Выдать: 6 гусиныхъ яицъ, 2 лож. масла.
1 ложку тертой булки.
$^1/_4$ чайной лож. мушк. цвѣта.
Зеленаго луку-сѣянцу.
3—4 куриныя яйца.

1686) **Омлетъ съ вареньемъ.** На 6 человѣкъ взять 12 самыхъ свѣжихъ и крупныхъ яицъ, 4 полныя ложки мелкаго сахара, цедры съ поллимона или 2 зернышка кардамона и $^1/_8$ ф. т. е. ложку масла. Испечь ее на большой сковородѣ, въ два пріема, раздѣливъ слѣдовательно всю вышепоименованную пропорцію на двѣ части иначе на двѣ сковороды, а именно: 6 желтковъ смѣшать почти до бѣла съ 2 ложками сахара, всыпать цедру или кардамонъ, чтобы заглушить вкусъ бѣлковъ, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать. Распустить на сковородѣ $^1/_2$ ложки масла, влить приготовленную массу, поставить тотчасъ же въ горячую, духовую печь. Черезъ 8 минутъ она будетъ готова, прикрыть круглымъ блюдомъ, опрокинуть, положить $^1/_2$ стак. густого варенья—малины или черной смородины, свернуть въ трубку.

Такимъ же манеромъ испечь омлетъ изъ другихъ 6-хъ яицъ; не снимая его со сковороды, положить на него варенья, свернуть омлетъ въ трубку; на ту же сковородку переложить и первый омлетъ, поставить въ печь минутъ на 5, чтобы не остыли. Подавая, переложить на блюдо, разрѣзать острымъ ножемъ, наискось, осыпать сахаромъ.

Выдать: 12 яицъ, 4 стол. ложки сахара.
Цедру съ $^1/_4$ лимона.
Или 2 зерна кардамона, $^1/_8$ ф. масла.
Стаканъ варенья.

Этотъ же омлетъ можно, намазавъ вареньемъ, сложить каждый вдвое полукругомъ, составивъ съ другимъ цѣлый кругъ, который также, подавая, осыпать сахаромъ. Подавая можно облить соусомъ № 356 или сабаіономъ № 490.

1687) **Омлетъ съ вареньемъ и съ бешемелемъ изъ сливокъ.** 12 самыхъ свѣжихъ желтковъ немного растереть съ 2 ложками сахара, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ. Испечь изъ этой массы нѣсколько тонкихъ блиновъ, подливая масла на небольшія сковородки. Каждый блинъ опрокидывать на тарелку. Пока горячъ, накладывать на него варенья, лучше всего малину и складывать каждый блинъ въ четверо, косячками. Когда будутъ такъ всѣ испечены, переложить ихъ на блюдо въ кружокъ, поставить въ печь, чтобы не остыли. Подавая же, облить бешемелемъ изъ сливокъ, а именно: ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, полную ложку муки, 2 куска сахара, развести $1^1/_2$ стаканами сливокъ, размѣшать, прокипятить хорошенько, всыпать въ горячее лимонной цедры или немного корицы, или ванили, облить омлетъ, подавать.

Выдать: 6—8 яицъ, 2 ложки сахара.
$1^1/_2$ ст. сливокъ, $1^1/_2$ ложки масла.
Лимонной цедры, корицы,
или ванили.
Ложку муки.
Ложку сахара, ложку масла.

1688) **Омлетъ съ вишневою массою.** 12 желтковъ, $^1/_2$ стакана сахара мѣшать до-бѣла, положить цедру съ $^1/_2$ лимона или лучше корицы, потомъ 3 ложки растопленнаго масла, $^1/_3$ стакана муки и 12 сбитыхъ бѣлковъ. Влить на большую сковороду 1 ложку растопленнаго масла, разогрѣть до горячаго состоянія, вылить тѣсто, вставить въ печь минутъ на 10—15; какъ только испечется, тотчасъ положить варенья безъ сиропа, вишень или черной смородины, свернуть въ

трубку, поставить еще въ печь на 5 минутъ. Подавая, разрѣзать наискось, сложить на блюдо въ видѣ гирлянды, посыпать сахаромъ а середину наполнить слѣдующею массою: 1 стаканъ вишневаго сиропа размѣшать съ ложечкою картофельной муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, наполнить середину, посыпать сахаромъ и вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1/3 ст. мелкаго сахара, 7 яицъ. 1/3 ст. муки, 1/4 ф. масла. Цедру съ 1/2 лимона, или корицу, 1 стак. варенья. 1 стак. вишневаго сиропа, 6 бѣлковъ.

1689) **Омлетъ съ ветчиною и трюфелями.** 12—15 желтковъ разбить съ 1/2 ф. изрубленной ветчины или съ 4—5 изрубленными трюфелями, положить по вкусу соли и бѣлаго англ. перцу, положить 12—15 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, перелить на сковороду, на горячее масло, вставить въ горячую, духовую печь, минутъ на 8. Опрокинуть на блюдо, свернуть въ трубку, нарѣзать наискось, подавать.

Выдать: 12—15 яицъ, 1/2 ф. ветчины. 4—5 шт. трюфелей. Соли, перцу. 1/4 ф. масла.

1690) **Омлетъ подъ соусомъ.** 12—15 желтковъ разбить съ ложкою мелко изрубленной, зеленой петрушки и немного укропа, посолить, положить 12—15 взбитыхъ бѣлковъ, перелить на 2 сковороды, на раскаленное масло, см. № 1686, вставить въ духовую печь, на 8 минутъ, поджарить, опрокинуть на блюдо, сложить пласть одинъ на другой, облить слѣд. соусомъ: 1/2 ложки масла, ложку муки, 1/2 стак. молока прокипятить, взять стаканъ сметаны, разъ вскипятить, вбить 2 желтка; мѣшая, подогрѣть снова до самаго горячаго состоянія, посолить.

Выдать: 12—15 яицъ, зел. петрушки. Укропъ, соли, 1/2 ложки масла. *На соусъ:* 1/2 ложки масла, ложку муки. 1/2 стак. молока. 1 стаканъ сметаны. 2 желтка. Если омлетъ сладкій, то вмѣсто зелени положить сахару и корицы.

Этотъ омлетъ можно подавать со всѣми почти подливками, начиная отъ № 392 и до № 499. При вегетерьянскомъ столѣ можетъ замѣнять иногда и котлеты, служа гарниромъ къ разнымъ соусамъ изъ кореньевъ, а въ особенности изъ зелени.

ОТДѢЛЪ XVI.

Колдуны, пельмени, вареники, вермишель или лапша, лазанки, макароны, сырники, клецки и проч.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
» 13 » 15 » » » » 2 »
» 16 » 18 » » » » $2^1/_2$ »

1691) **Тѣсто для колдуновъ, пельменей, варенниковъ, лапши и пр.** Взять 3 стакана муки, 2—3 желтка, $^1/_2$ стак. воды, полную чайную ложечку соли, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, но чтобы не прорывалось, накладывать, рядами, шарики фарша, смазать края оставшимися бѣлками, покрыть краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать формою или рѣзцомъ пирожки въ видѣ полумѣсяца.

На колдуны вырѣзать полумѣсяцемъ мéньшею выемкою, величиною въ рюмку, такъ что изъ выше поименованной пропорціи можетъ выйдти до 60 штукъ колдуновъ, а на пельмени и вареники бóльшею формою — штукъ около 40. Складывать ихъ на сито, накрывая салфеткою, чтобы не обсохли.

За 10—15 минутъ до отпуска, опустить въ кипятокъ соленой воды, беря на каждые 3 стакана воды по ложечкѣ соли, кипятить минутъ 10 — 15, пока не всплывутъ, попробовать: если будутъ готовы, выбирать тотчасъ осторожно, дуршлаковою ложкою, на горячее блюдо.

Выдать: 3 стак. муки, 2—3 желтка. Полную ложечку соли. | $^1/_2$ ст. воды, оставшійся бѣлокъ. На каждые 3 стак. воды полная ложечка соли.

Примѣчаніе. Колдуны, вареники, макароны подаютъ даже на металлическихъ подставкахъ съ горящею спиртовою лампочкою, потому что эти кушанья должны быть непремѣнно горячія. Какъ только немного остынутъ, дѣлаются уже невкусными.

1692) **Колдуны литовскіе.** $^3/_4$ фунта сырой говядины отъ филейной части, отъ ссѣка, горбушки, огузка и т. п., $^3/_4$ фун. почечнаго жира, а кто любитъ очень жирные колдуны, то $1^1/_2$ фунта почечнаго жира, изрубить очень мелко, положить соли, 5 зеренъ простого и 10 англійскаго перца, 2 ложки мелко изрубленной луковицы, поджаренной въ $^1/_2$ ложкѣ масла, но лучше эту луковицу испечь, мелко изрубить, прибавить, кто любитъ, $^1/_2$ чайной ложечки просѣяннаго майорана и 1—2 ложки жирнаго бульона, размѣшать, приготовить тѣсто, какъ сказ. въ № 1691, вырѣзать колдуны полумѣсяцемъ величиною въ рюмку, чтобы брать въ ротъ, не разрѣзывая ихъ; опустить въ кипятокъ соленой воды, чрезъ 10 минутъ попробовать: если готовы, вынимать осторожно дурхшлаковою ложкою на блюдо, подавать горячими передъ бульономъ. Ѣдятъ ихъ, посыпая солью и простымъ просѣяннымъ перцемъ, но масломъ не поливаютъ, а подаютъ отдѣльно простой перецъ. Колдуны подаютъ всегда на первое блюдо передъ бульономъ, а если готовятся къ завтраку, то послѣ нихъ принято подавать чистый, крѣпкій бульонъ въ чашкахъ.

Выдать: 3/4 ф. говядины, 1 луковицу. 3/4 ф. почечнаго жира. 5 з. пр., 10 з. англ. перца, соли. Полложечки майорана.

На тѣсто:

3 ст., т. е. 1 фунтъ муки, 2—3 желтка. 1/2 стак. воды и соли полн. чайн. ложка.

1693) **Колдуны съ фаршемъ изъ телятины, съ селедкою.** 1 1/2 фунта телятины, безъ костей, мелко изрубить, смѣшать съ вымоченною, очищенною отъ костей и мелко изрубленною шотландскою или голландскою селедкою, 2 крутыми мелко изрубленными яйцами; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 1 небольшую мелко изрубленную луковицу, положить туда же фаршъ, слегка поджарить, мѣшая, прибавить мушкатнаго орѣху, толченаго простого и англійскаго перцу; когда остынетъ, нафаршировать колдуны и далѣе вообще поступить съ ними, какъ сказ. см. № 1691. Подавая, облить масломъ, поджаренымъ съ сухарями.

Выдать: 1 1/2 ф. телятины, 2 яйца. 1 шотланд. или голланд. селедку. 1 луковицу, 1 ложку масла. Мушкатнаго орѣху. 6 зер. прост. 6—7 з. англ. перцу. 2—3 ложки сливочнаго масла. (3—4 сухаря).

На тѣсто:

3 стак.. т. е. 1 фунтъ муки, 2—3 яйца.

1694) **Пельмени съ грибами.** Взять сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ хорошенько въ горячей водѣ, сварить до мягкости, мелко изрубить; распустить на сковородкѣ 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу и грибы, положить соли, толченаго англійскаго перцу, остудить, положить 1—2 крутыя яйца, размѣшать. Далѣе поступить во всемъ, какъ сказ. см. № 1691. Подавая, облить 2—3 ложками горячаго сливочнаго масла.

Выдать: 1/8 фунта сушоныхъ грибовъ. 1—3 луковицы, 1 ложку масла. Соли, англ. перцу

1—2 яйца, 2—3 ложки сливочнаго масла.

На тѣсто:

3 стакана, т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.

1695) **Пельмени съ грибами и ветчиною.** Сушоные грибы вымыть хорошенько, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 1 луковицею въ 1 ложкѣ масла, положить немного перцу, смѣшать съ мелко изрубленною копченою ветчиною, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1691, подавая, облить горячимъ масломъ.

Выдать: 1/4 ф. сушоныхъ грибовъ. 1 луковицу, 1 ложку масла. 1 ф. копченой ветчины.

На тѣсто:

3 полные стак., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца. 2 или 3 ложки сливочнаго масла.

1696) **Пельмени сибирскіе.** Изрубить мелко 1 натертую луковицу, прибавить 1/2 ф. нарѣзанной ломтиками сырой свинины, 1/2 ф. почеч. жира и 1/2 ф. очищенной отъ жилъ дичи, или сырой говядины, изрубить все это вмѣстѣ, положить перцу англійскаго и простого, гвоздики и мелко наколотаго льду. Приготовить тѣсто и вообще поступить какъ сказ. № 1691, подавая облить краснымъ, мяснымъ соусомъ со сливочнымъ масломъ, лимоннымъ сокомъ или уксусомъ; или подать въ томъ же самомъ бульонѣ, въ какомъ варились.

Выдать: 1 луковицу, 1/2 ф. встчины. 1/2 ф. дичи безъ костей или говядины. Перцу англійскаго и простого. Гвоздики 2—3 штуки.

На тѣсто:

3 ст., т. е. 1 ф. муки, 2—3 яйца.

На соусъ: 1 ложку сливочнаго масла. 1/4 лимона или уксусъ. 1 ложку муки, бульонъ.

1697) **Настоящіе сибирскіе пельмени.** 1 1/2 фунта говядины 1-го сорта, отъ жирнаго филея, наскоблить ножомъ, положить мелко изрубленнаго и выжатаго сырого луку, простого просѣяннаго перцу, соли, сдѣлать изъ этого фарша пельмени, какъ сказ. см. № 1691. Если же говядина нежирна, то взять 1 фунтъ говядины и 1/2 фунта почечнаго жира, который очень мелко изрубить. Сварить ихъ

въ посоленой водѣ или въ бульонѣ, въ отдѣльной кастрюлькѣ, и подавать ихъ въ крѣпкомъ чистомъ бульонѣ № 1, въ который влить процѣженный бульонъ, въ которомъ варились пельмени, или вынувъ ихъ изъ воды дурхшлаковою ложкою, подать на блюдѣ, отдѣльно и къ нимъ уксусъ.

Пельмени эти дѣлать лучше величиною въ колдуны или въ видѣ ушковъ.

Выдать: 1 1/2 ф. говядины или 1 ф. говядины и 1/2 ф. почечнаго жира. Простого перцу, 2 луковицы.

На тѣсто: 3 стак. муки, 2 яйца.

Чтобы подать ихъ въ бульонѣ № 1 достаточно половины назначенной пропорціи, какъ фарша, такъ и тѣста.

Сибиряки заготовляютъ ихъ на нѣсколько времени, пересыпаютъ слегка мукою, чтобы не слиплись, замораживаютъ и, когда понадобится, варятъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ.

1698) **Пельмени украинскіе.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 1691, или вмѣсто пшеничной взять муки гречневой, или гречневой пополамъ съ пшеничной.

Взять 3 стакана свѣжей черники, или свѣжихъ сливъ, или вишень, вынуть изъ нихъ косточки, размѣшать осторожно съ 1/2 стаканомъ сахара, чтобы не раздавить ягодъ, далѣе поступить во всемъ, какъ сказ. см. № 1691. Подавая, облить самою свѣжею сметаною съ сахаромъ и корицею; эти пельмени подаются и холодными.

Выдать: 3 стак. гречневой муки или 1 1/2 ст. греч. и 1 1/2 пшеничной. 2 яйца, 3 ст. черники или вишень.

1 1/2 стак. сметаны. 1/2 стак. сахара. 1 чайную ложечку корицы.

Такіе пельмени можно поджарить въ 1/4 или въ 1/2 фун. масла.

1699) **Вареники съ пюре изъ сливъ.** Приготовить вареники съ пюре изъ сливъ, поступивъ во во всемъ, какъ сказ. см. № 1691. Подавая, облить сиропомъ изъ сливъ, или свѣжею сметаною, или масломъ.

Выдать: 3 ст. муки, соли, 2 яйца. 1 1/2 стак. пюре изъ сливъ.

Подать отдѣльно 2—3 ложки сливочнаго масла или 1 1/2 ст. сметаны.

1700) **Вареники съ вишнями.** Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно для варениковъ, стараться, чтобы края, которые сходятся вмѣстѣ были тоньше, такъ какъ толщина тѣста, тамъ гдѣ края слѣпливаются, очень непріятна. Заранѣе приготовить вишень, выбрать изъ нихъ косточки и выбранныя вишни съ ихъ сокомъ пересыпать 1/2 ф. сахара; поставить на солнце на 3 или 4 часа. Между тѣмъ 5—6 вишневыхъ косточекъ крупно истолочь, и вмѣстѣ съ остальными всыпать въ эмальированную кастрюлечку, налить 3/4 стак. воды, хорошенько прокипятить, процѣдить. Раскатать тѣсто. Вишнями безъ сока начинить вареники.

Процѣженнымъ сокомъ изъ вишенъ развести на тарелкѣ оставшійся вишневый сокъ съ сахаромъ, вскипятить, остудить.

Когда вареники, опущенные въ кипятокъ, всплывутъ наверхъ, переложить ихъ дурхшлаковою ложкою, на горячее блюдо. Тотчасъ подавать и отдѣльно сахаръ, сваренный сиропъ и самую свѣжую сметану.

Выдать: *На тѣсто:* 3 стак. муки, 2 яйца.

2 1/2 фунта вишень. 1/2 ф. сахара, сметаны.

1701) **Вареники изъ картофельной муки.** Взять 2 чашки картофельной муки, заварить такъ, какъ крахмалъ, но гораздо гуще, прибавить 2 чашки крупичатой муки, раскатать тѣсто лепешкой и дѣлать изъ него вареники, начиняя ихъ, какъ обыкновенно, творогомъ со сметаной, сварить, опустивъ ихъ на 10 минутъ въ соленый кипятокъ. Начинка приготовляется слѣдующая: взять изъ подъ

пресса сухого творогу, протереть его сквозь сито, растереть съ самой свѣжей сметаной, 1 яйцомъ, $^1/_2$ ложечкой соли; по желанію, можно прибавить сахару.

Выдать: 2 чашки картофельной муки. 2 чашки крупичатой. | $1^1/_2$ фунта творогу, 2 яйца. Ложки 2—3 сметаны. (Сахару).

1702) **Вареники съ творогомъ.** Взять $1^1/_2$ фун., изъ подъ пресса, свѣжаго творогу, положить ложки 2 сметаны, соли или ложку сахара, 1—2 яйца, размѣшать; или просто 3 стак. творогу и 3 яйца. Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе, какъ сказ. см, № 1691, подать къ нимъ растопленнаго сливочнаго масла и свѣжей сметаны.

Выдать: $1^1/_2$ ф. творогу. 2 яйца. 1 ложку сахара, соли. | *На тѣсто:* 3 стак. муки и 2 желтка. 2—3 ложки сливочнаго масла и сметаны.

Или сложить вареники въ сотейникѣ, облить 2 стак. сметаны, вставить въ печь, чтобы зарумянились.

1703) **Вареники съ черносливомъ.** $1^1/_2$ фунта чернослива вымыть, разварить до мягкости, протереть свозь сито, всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, остудить. Приготовить тѣсто и вообще во всемъ поступить такъ, какъ сказ. см. № 1691; подавая, посыпать сахаромъ и облить самою свѣжею сметаною.

Выдать: $1^1/_2$ фунта чернослива. $^1/_4$ стак. мелкаго сахара. | 3 стак. муки, 2 яйца. (Сахаръ и сметану).

1704) **Вареники съ черникою.** Приготовить тѣсто № 1691, положить понемногу густого варенья изъ черники, сварить какъ сказано въ примѣчаніи; подавая, облить оставшимся сиропомъ отъ черники. Подать отдѣльно самую свѣжую сметану.

1705) **Вареники съ капустою.** 4 стакана кислой, шинкованной капусты обдать кипяткомъ, выжать. 2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ $^1/_4$ стаканѣ масла, сложить туда же капусту, размѣшать, слегка поджарить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху.

Приготовить тѣсто и вообще поступить, далѣе, во всемъ, какъ сказ. въ № 1691; подавая, облить горячимъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленнаго луку и тогда уже облить.

Выдать: 4 стакана кисл. капусты, т.е. 2 ф. 2—4 луковицы, соли, перцу. | Мушкатнаго орѣху, 3 стак. муки. 2 яйца, 3—4 ложки масла.

1706) **Вареники съ грибами.** Приготовить тѣсто № 1691, раскатать какъ можно тоньше; $^1/_4$ фунта сушоныхъ грибовъ вымочить, сварить до мягкости, мелко изрубить, посолить, поджарить въ маслѣ съ 1 мелко изрубленною луковицею, всыпать толченаго перцу, остудить, начинить пельмени, сварить, какъ сказ. въ № 1691. Подавая, облить масломъ съ поджареннымъ лукомъ или сметаною.

Вермишель, лапша.

Примѣчаніе. Вермишелью называется купленная лапша, приготовляемая въ разныхъ видахъ: и длинными полосками, и звѣздочками. Но она далеко не такъ вкусна какъ домашняя, которая приготовляется слѣд. обр.:

1707) **Тѣсто на лапшу.** Приготовляется точно также, какъ и на колдуны, № 1691, нарѣзать только полосками въ вершокъ шириною, сложить одну на другую, пересыпая слегка мукою, нашинковать мелко, разсыпать по столу, чтобы обсохли, стряхнуть ее потомъ руками, чтобы мука осталась на столѣ и тогда опускать въ кипящій бульонъ, въ кипящую воду или молоко, смотря потому на что

предназначается. Кипятить, какъ и колдуны минутъ 10—15. Изъ такого же тѣста приготовляютъ лазанки и ламанцы.

Выдать: 1 ф. муки, т. е. 3 стак., 2—3 желтка. | Ложечку соли, 1/2 стак. воды.

1708) **Вермишель или лапша запеченыя.** Приготовить домашнюю лапшу или взять 3/4 фунта итальянской вермишели, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку съ 2—3 ложками масла, размѣшать, положить 2—3 куска сахара, 1—3 яйца, смѣшать. Намазать кастрюлю или форму масломъ, осыпать сухарями, остудить, сложить вермишель или лапшу, вставить въ печь, на 1 часъ, чтобы корочка кругомъ подрумянилась и подсохла, выложить на блюдо.

Выдать: 3/4 ф. итальянской вермишели, или выдать на домашнюю лапшу 3 ст. муки, 2—3 желтка. | 2—3 куска сахара. 1—2 яйца, 2 сухаря. 2—3 ложки масла.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1709) **Вермишель или лапша, съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.** Взять 3/4 фунта вермишели или приготовить домашнюю лапшу № 1707, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, смѣшать съ 1—2 ложками масла и 1 яйцомъ. 1 1/2 ф. говядины, сваренной въ бульонѣ, мелко изрубить. 1—1 1/2 ложки масла распустить, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, а потомъ и говядину. Кастрюлю или форму вымазать 1/2 ложкою масла, обсыпать сырою вермишелью, остудить, положить рядъ лапши, рядъ мяснаго фарша, рядъ лапши, рядъ рубленныхъ, крутыхъ яицъ и такъ до конца; вставить въ печь. Подавать въ формѣ или выложить на блюдо.

Выдать: 1 1/2 ф. говядины, 1 луковицу. 5—6 яицъ, отъ 2 1/2 до 4 ложекъ масла | 1/2 ф. итальянской вермишели или 2 яйца и 2 стак. муки, на домашнюю лапшу.

1710) **Вермишель или лапша на молокѣ.** Приготовить домашнюю лапшу № 1707. Вскипятить 4 стакана молока съ ложкою сахара и 1 1/2 ложками масла, всыпать лапшу, варить, мѣшая, минутъ 10, остудить, вбить 4—6 желтковъ, 1/2 чайной ложечки корицы, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 4 стак. молока, 1/4 ф. масла. 1 ложку сахара. 1/2 чайн. ложки корицы. | 6 яицъ.

На тѣсто.

2 стак. муки, 2 желтка, соли.

1711) **Вермишель или лапша на молокѣ съ ванилью.** Приготовить домашнюю лапшу № 1707, или взять 1 фун. вермишели; вскипятить 4 стак. молока, положить ложку сливочнаго масла, 4 — 5 кусковъ сахара, истолченнаго съ ванилью, соли, опустить лапшу, когда вскипитъ и начнетъ густѣть, накрыть крышкою, поставить на 1/2 часа въ горячую печь; потомъ вынуть изъ печи, выложить ложкою на блюдо, обмакивая каждый разъ ложку въ кипяченыя сливки, скропить сверху и на блюдо подлить сливокъ, поставить въ горячую печь; продолжать кропить сливками, пока не подрумянится.

Выдать: 4 ст. молока. 1 ложку сливочнаго масла. 4—5 кусковъ сахара. 1/2 вершка ванили. | 1 стак. сливокъ. 1/2 ф. итальян. вермишели, или 2 стак. муки, 2 яйца, соли.

1712) **Вермишель или лапша съ шампиньонами.** Приготовить домашнюю лапшу № 1707 или 1 ф. вермишели или макаронъ, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; положить 2 яйца, 2 ложки сметаны, 1 ложку масла, соли, немного англійскаго толченаго и 2—3

зерна простого перца. Полную тарелку шампиньоновъ очистить, мелко нарѣзать и жарить, въ кастрюлѣ, подъ крышкою, съ солью и масломъ; форму намазать масломъ, посыпать сухарями, класть рядъ лапши, рядъ поджаренныхъ шампиньоновъ, вставить въ горячую печь; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: $^3/_4$ фунта вермишели или макаронъ.
Или на домаш. лапшу, 2 ст. муки, 2 яйца.
1 полную тарелку шампиньоновъ.
Англ. и прост. перцу 1—2 зерна.
2 яйца, 2 ложки сметаны.
3 ложки масла, 2 сухаря.

1713) **Равіоли.** Приготовить тѣсто на лапшу, взявъ 3 желтка, 7 столовыхъ ложекъ воды, ложечку соли и муки съ фунтъ.

Раскатать очень тонко, нарѣзать маленькими четыреугольниками, наложить на каждый четыреугольникъ фаршу, защипать, положить въ вымазанную масломъ кастрюльку, положивъ туда же $^1/_4$ фунта мозговъ изъ костей и посыпавъ каждый рядъ тертымъ пармезаномъ, закрыть герметически, поставить въ духовую печь, пока говядина не утушится; подавать въ той же кастрюлькѣ.

Фаршъ же слѣдующій: $1^1/_2$ фунта говядины отъ филейной части, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить укропу или мелко истолченной зелени петрушки и селлерея, смѣшанныхъ съ $^1/_4$ фунтомъ сливочнаго масла, солью и перцомъ.

Д. Лазанки.

Примѣчаніе. Лазанки приготовляются изъ того же тѣста, какъ и колдуны № 1691. Только разрѣзывать ихъ надо наискось, четыреугольными кусочками.

1714) **Лазанки съ масломъ и лукомъ.** Приготовить тѣсто № 1691, опустить въ соленый кипятокъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою.

2—3 мелко изрубленныя луковицы поджарить до-красна въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ лазанками, прибавить еще 1—2 ложки масла; форму вымазать масломъ, остудить, сложить лазанки, вставить въ печь; корочка должна быть кругомъ сухонькая. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2—3 луковицы.
2—3 ложки масла.
На тѣсто:
3 ст., т. е. 1 ф. муки, 2—3 желтка, соли.

Вмѣсто луку можно пересыпать лазанки тертымъ голландскимъ сыромъ ($^1/_4$ фун.) или творогомъ ($^1/_2$ фун.), или сварить лазанки въ соленой водѣ, выбрать ихъ дуршлаковою ложкою на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Такія же лазанки приготовляются постныя съ бѣлымъ и зеленымъ лукомъ, поджареннымъ съ подсолнечнымъ масломъ.

1715) **Лазанки съ творогомъ и сметаною.** Приготовить тѣсто № 1691, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Натереть на теркѣ бѣлаго деревенскаго сыру № 3648, (ч. II), смѣшать съ 1 стак. сметаны, положить немного масла, 4 желтка, размѣшать съ лазанками, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, которую вымазать сперва растопленнымъ масломъ и остудить. Поставить въ печь.

Выдать: 1 стак. сметаны.
4 яйца, соли.
1—2 ложки масла.
На тѣсто:
3 ст. т. е. 1 ф. муки.
2—3 желтка, соли.

1716) **Ламанцы съ макомъ и медомъ.** Взять 1 ложку постнаго масла, соли, 7 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды, муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надрѣзать, острымъ ножемъ четыреугольные кусочки, какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы подрумянились и подсохли; вынуть, разломать, какъ были надрѣзаны. 2 стак. бѣ-

лаго, но лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ, пока макъ не побѣлѣетъ и не разотрутся всѣ зерна, положить $^2/_3$ стак. меда липца или сахара, горькаго толченаго миндалю, влить около стакана кипятку, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть наверхъ стоймя высушенные ламанцы, подавать, или за 2 минуты передъ отпускомъ сложить ламанцы на рѣшето, облить ихъ кипяткомъ и потомъ положить ихъ въ макъ, перемѣшать, тотчасъ подавать.

Выдать: Муки 1 фунтъ, 2 стак. мака. Нѣсколько зер. горькаго миндаля. | 1 ложку постнаго масла. $^2/_3$ стак. меда или сахара.

Макароны итальянскіе.

Примѣчаніе. Самые лучшіе макароны—это итальянскіе. Они продаются разной толщины, но лучшіе изъ нихъ считаются тонкіе. Передъ приготовленіемъ, наломать ихъ вершка по два длинною, опустить въ крутой соленый кипятокъ, кладя на каждые 3 стакана воды по полной ложечкѣ соли. Сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла и, не давая остыть, положить обратно въ кастрюлю съ распущеннымъ масломъ, размѣшать, переложить на блюдо, тотчасъ подавать.

Остерегаться переварить, такъ какъ обратятся въ кашу. Не слѣдуетъ и обливать холодной водой, такъ какъ дѣлаются клейкими. На 6—8 человѣкъ на супъ и на гарниръ ростбифа съ овощами берется по $^1/_4$ ф. На самостоятельный гарниръ жаркого берется $^1/_2$ фунта. Если же подается къ завтраку, какъ одно кушанье, то пойдетъ и цѣлый фунтъ, но никакъ не больше. Блюдо съ макаронами, подаваемое къ завтраку, подается у нѣкоторыхъ на металлической подставкѣ съ горящею спиртовою лампочкою.

1717) **Макароны итальянскіе съ масломъ и сыромъ**, къ завтраку. $^1/_2$ или 1 ф. макаронъ сварить, какъ сказ. въ прим., сложить въ кастрюльку съ $^1/_4$ или $^1/_2$ ф. масла, размѣшать, переложить на блюдо, осыпать $^1/_8$ или $^1/_4$ тертаго сыра пармезана или простого, сухого, русско-швейцарскаго. Тотчасъ подавать, чтобы не остыли.

1718) **Макароны съ поджареными сухарями.** Приготовить, какъ только что сказано. Вмѣсто сыра облить масломъ съ поджареными сухарями.

1719) **Макароны со сметаною.** $^1/_2$ фунта макаронъ отварить, какъ сказ. въ прим., переложить въ кастрюлю съ ложкою масла, размѣшать, потомъ положить 2—3 желтка, $^1/_2$—$^3/_4$ стак. сметаны, 2—3 ложки сухого, тертаго сыра, сложить въ металлическій сотейникъ, намазанный $^1/_2$ ложкою масла, вставить въ печь, чтобы подрумянилось; можно сверху посыпать 2 тертыми сухарями. Подать въ томъ же сотейникѣ.

Выдать: $^1/_2$ ф. макаронъ, 2—3 желтка. $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сметаны. | 2—3 ложки тертаго сухого сыра. $1^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.

Когда совершенно остынетъ, можно нарѣзать ломтиками и поджарить.

1720) **Макароны съ ветчиною и пармезаномъ.** $^1/_2$ фунта макаронъ сварить, какъ сказ. въ примѣч. переложить въ кастрюлю съ масломъ, размѣшать. 1 фунтъ вареной ветчины или солонины мелко нарѣзать, а кусокъ пармезана натереть на теркѣ. Блюдо, жестяную, или серебряную кастрюльку намазать $^1/_2$ ложкою масла, посыпать слегка пармезаномъ, положить рядъ макаронъ, рядъ ветчины, слегка посыпать сыромъ, наложить кусочками масло, рядъ макаронъ и ветчины, сверху посыпать пармезаномъ и наложить масла, вставить въ печь.

Выдать: $^1/_2$ ф. макаронъ. 1 ф. ветчины или солонины. | $^1/_8$—$^1/_4$ ф. пармезана. 2 ложки масла.

1721) **Итальянскіе макароны съ помидорами** (томатъ). $^1/_2$ фунта мелкихъ итальянскихъ макаронъ опустить въ кипящій мясной бульонъ, кипятить

минутъ 10, откинуть на рѣшето. Когда бульонъ стечетъ, положить макароны въ кастрюльку, положить на нихъ $^1/_4$ фунта сливочнаго масла и $^1/_4$ фунта тертаго пармезана, поставить на плиту. Когда слегка вскипятъ, отставить на плитѣ же, чтобы не остыли. Когда подадутъ на столъ супъ, положить въ нихъ небольшую чашку или цѣлую маленькую продажную баночку пюре изъ помидоровъ, (томатъ) размѣшать, переложить на блюдо, поставить въ духовую печь на нѣсколько минутъ, подавать.

Выдать: $^1/_2$ фун. макаронъ.
$^1/_4$ ф. сливочнаго масла.
$^1/_4$ ф. тертаго пармезана.
Чайн. чашечку пюре изъ помидоровъ.

1722) **Макароны съ рябчиками.** Взять два жирныхъ рябчика, изжарить ихъ, снять всю мякоть съ костей, разрѣзать ее на мелкіе кусочки; кости же положить въ 5 стак. обыкновеннаго мясного бульона, поварить ихъ хорошенько, процѣдить, вскипятить, всыпать наломанные макароны, кипятить ихъ 10 минутъ, откинуть на сито, переложить въ серебряную кастрюльку или на блюдо, смѣшать съ рябчиками, съ $^1/_4$ фунта тертаго пармезана, подлить чуть-чуть того же бульона съ ложкою масла, поставить не надолго въ духовую печь, чтобы слегка сверху зарумянилось. Стекшій бульонъ можно влить въ супъ, подавать въ томъ же сотейникѣ.

Выдать: $^1/_2$ ф. макаронъ.
2 рябчика.
5 стак. бульона.
$^1/_4$ ф. сливочнаго масла.
$^1/_4$ ф. пармезана.
Соли.

1723) **Макароны съ пармезаномъ.** Вскипятить соленую воду и когда она закипитъ, положить въ нее $^3/_4$ фунта итальянскихъ макаронъ, варить до половины готовности, на самомъ легкомъ огнѣ; потомъ откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и тогда класть макароны слоями, пересыпая каждый слой сухимъ сыромъ пармезаномъ и поливая тремя ложками соуса изъ-подъ жаркого, сверху положить $^1/_4$ фун. хорошаго чухонскаго масла, закрыть крышкой, поставить на плиту, чаще потряхивая кастрюльку, чтобы макароны не подгорѣли. Отъ погруженія макаронъ въ кипятокъ и до подаванія ихъ на столъ, ихъ надо варить и держать, на самомъ маломъ огнѣ, впродолженіи $1^1/_2$ часа.

Выдать: $^3/_4$ ф. макаронъ.
$^1/_4$ ф. масла чухонскаго.
$^1/_4$ ф. пармезана.
Соусъ изъ подъ жаркого.

1724) **Макароны съ раками.** Сварить макароны въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето. Кастрюльку вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ макаронъ, рядъ очищенныхъ шеекъ и ножекъ, опять рядъ макаронъ и такъ до конца. Скорлупки высушить, истолочь, поджарить въ маслѣ, развести немного бульономъ, прокипятить, протереть сквозь сито, влить сметаны, положить укропу, залить макароны, вставить въ печь.

Подавая, выложить на блюдо, въ видѣ пудинга.

Выдать: $^1/_2$ ф. макаронъ.
25—50 раковъ.
2—3 ложки масла.
$^1/_2$ стак. сметаны, укропу.

1725) **Макароны съ грибами.** 6 сушоныхъ грибковъ сварить, мелко изрубить. На грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить $^3/_4$ фунта макаронъ; 1—2 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ 2 ложкахъ масла, всыпать грибы, смѣшать съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

1726) **Макароны съ ветчиною, трюфелями и шампиньонами.** $^1/_2$ ф. макаронъ сварить, какъ сказ. въ прим. переложить въ кастрюльку съ ложкою горячаго масла, размѣшать. Переложить ихъ рядами въ металлическій сотейникъ, перекладывая ломтиками вареной ветчины, шампиньонами и трюфелями,

сверху залить слѣд. соусомъ: стакана два крѣпкаго куринаго бульона или изъ дичи, стаканъ густыхъ сливокъ, немного шампиньонной эссенціи прокипятить, процѣдить. 2 желтка разбить, положить 1/8 сливочнаго масла, раздѣленнаго на мелкіе кусочки, влить въ нихъ понемногу процѣженный горячій соусъ, не переставая, мѣшать лопаточкой, поставить на огонь, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, прибавить, по вкусу, лимоннаго соку, залить макароны, поставить не надолго въ печь; подать въ томъ же сотейникѣ, преимущественно къ завтраку.

Шампиньоны приготовить, какъ сказ. въ примѣч. о шампиньонахъ, трюфели также.

Выдать: 1/2 ф. макаронъ, 1/2 ф. ветчины. Ложку масла, 1/4 ф. шампиньоновъ. 2 стак. бульона, 1 ст. густ. сливокъ. 3—4 шт. трюфелей, 2 желтка. 1/8 ф. сливочнаго масла. 1/4 лимона.

1727) **Макароны съ бешемелемъ.** Сварить, какъ сказ. въ примѣч. переложить въ кастрюльку съ ложкою горячаго масла, размѣшать, положить тертаго пармезану и бешемель, размѣшать, переложить въ сотейникъ, посыпать пармезаномъ, скропить масломъ, поставить, на нѣсколько минутъ, въ горячую духовую печь, чтобы образовалась румяная корочка.

Выдать: 1/2 ф. макаронъ. 1/4 ф. пармезана. Ложку масла.

На бешемель: 1/2 стак. муки. Ложку масла. 1 1/2 стак. молока или сливокъ.

1728) **Макароны съ яичницей, запеченые.** 1/4 фунта масла, 8 желтковъ, 1/2 стакана молока, немного лимонной цедры размѣшать, поставить на плиту, испечь родъ самой жиденькой яичницы, постоянно ее мѣшая, перелить тотчасъ въ чашку, положить 1/2 стакана сахара, 1/4 фун. муки и 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, всыпать менѣе 1/4 фунта тонкихъ, мелко наломанныхъ макаронъ, столовую ложку рома, размѣшать, переложить въ сотейникъ, печь цѣлый часъ.

Выдать: 1/4 ф. масла, 8 яицъ. 1/2 стак. молока, лимон. цедры. 1 ложку рома. 1/2 стакана сахара. 1/4 ф муки, т. е. 3/4 стак. 1/4 ф. мелкихъ макаронъ.

Подать отдѣльно соусъ изъ сливокъ № 423 или № 445.

1729) **Макароны съ творогомъ, запеченые.** Сварить 1/2 ф макаронъ, откинуть на дурхшлакъ, переложить въ кастрюльку съ 2 ложками горячаго масла, размѣшать. Сотейникъ намазать масломъ, осыпать сухарями, наложить рядами макароны и творогъ, который, предварительно, отжать, протереть, смѣшать со сметаной, яйцами, солью, сахаромъ и масломъ, запечь, чтобы подрумянилось. Подать въ томъ же сотейникѣ.

Выдать: 1/2 ф. макаронъ. 1 ф. творогу. 2 желтка. Ложки 2—3 сметаны. 1/4 ф. масла. Ложечку соли, ложку сахару.

Сырники.

Примѣчаніе. Приготовивъ сырники, опускать ихъ, за 15 минутъ до отпуска, въ соленый кипятокъ, беря на каждые 3 стак. воды по полной чайной ложечкѣ соли. Когда всплывутъ, вынимать дурхшлаковою ложкою, по нѣсколько штукъ за разъ. Стряхивая воду, класть прямо на горячее блюдо, тотчасъ подавать.

1730) **Сырники вареные.** 3 фунта обыкновеннаго, самаго свѣжаго, изъ подъ пресса, творога растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить 1 ложку масла, соли, 6 яицъ (если творогъ очень густъ, то прибавить 2—3 ложки сметаны), 1/2 стакана муки, размѣшать какъ можно лучше, выдѣлать на столѣ, посыпанномъ мукою, длинныя плоскія полоски, разрѣзать ихъ наискось, на куски

въ вершокъ длиною; опустить въ соленый кипятокъ; когда всплывутъ, выбрать дурхшлаковою ложкою на блюдо, облить 2—3 ложками растопленнаго масла, поджареннаго съ 2—3 толчеными сухарями.

Выдать: 3 фунта творога, 6 яицъ, соли. (2—3 ложки сметаны). | 1 ст. муки, около 1/2 ф. сливочн. масла. 2—3 сухаря.

1731) **Сырники вареные другимъ манеромъ.** 2 фунта творога изъ подъ пресса, растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить соли, 4 яйца, 2 столовыя ложки муки, размѣшать какъ можно лучше, опускать сырники ложкою въ кипятокъ; когда будутъ готовы, выбрать ихъ дурхшлаковою ложкою, сложить въ серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, 1 стаканомъ сметаны, посыпать корицею и, кто хочетъ, сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: 2 фунта творога, 4 яйца. 2 ложки муки, 1/4 ф. сахара. | 1 стак. сметаны. (Корицы, сахару съ 1/4 стак.).

1732) **Сырники жареные.** 3 фунта свѣжаго творога положить подъ прессъ, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соли, 2—3 ложки сметаны, мелкаго сахару, немного муки, надѣлать на столѣ, слегка посыпанномъ мукою, плоскія лепешечки, влить на сковороду 1/2 стакана очищеннаго растопленнаго масла, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ. Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

Выдать: 3 ф. творога, 4 яйца. 2—3 лож. сметаны. 2—3 куска сахара. | 1/2 стак. муки, 2 ложки масла. (Сахаръ и сметану).

1733) **Жареные сырники другимъ манеромъ.** Взять самаго свѣжаго творогу, положить подъ прессъ, протереть его сквозь сито, положить въ него свѣжей сметаны, яицъ, двѣ трети ложечки соли и тмину, предварительно вымытаго, размѣшать все хорошенько, сдѣлать толстыя лепешки, вершка въ полтора, въ діаметрѣ, сложить ихъ на желѣзный листъ, поставить въ печь, чтобы чуть-чуть подрумянились. Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

Выдать: 3 ф. творогу, 1/2 стак. сметаны. | 4 яйца, соли, 2 чайныя ложки тмина.

Клецки.

Примѣчаніе. Какъ варить клецки сказано въ примѣчаніи о клецкахъ, см. страница 180.

1734) **Клецки мучныя.** 6 крупныхъ желтковъ растереть до бѣла съ 4 1/2 полными чайными ложками сливочнаго масла, подсыпая 18 столовыхъ ложекъ муки, ножомъ срѣзанной (т. е. 1 стаканъ и 2 ложки), подливая 6 столовыхъ ложекъ холодной воды, положить 3/4 чайной ложечки соли. Сбить 6 бѣлковъ, размѣшать, опускать ложечкой въ кипящій бульонъ или посоленый кипятокъ и т. д. см. прим. Когда всплывутъ, переложить осторожно дурхшлаковою ложкою на блюдо, облить 2—3 ложками масла, подрумяненнаго съ сухарями или черствой тертой булкой см. № 422, тотчасъ подавать.

Выдать: 6 яицъ. 4 1/2 ложечки слив. масла. 1 1/4 стак. муки, соли. | 1/4—3/8 ф. масла, 3—4 сухаря или 1/4 польской булки.

1735) **Клецки манныя.** 2 стакана молока, ложку масла вскипятить, всыпать 1 стак. манной крупы, разварить, размѣшать до гладкости, посолить 1/2 ложечкой соли, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, вбить 8 желтковъ. Передъ отпускомъ 8 бѣлковъ сбить въ пѣну, смѣшать, за 5 минутъ опустить въ кипящій бульонъ, молоко или посоленую воду. Когда всплывутъ, переложить осторожно на блюдо, облить масломъ, подрумяненнымъ съ сухарями или тертой булкой № 422, тотчасъ подавать.

Выдать: 2 стак. молока, 1 ложку масла.
1 ст. манны, 1/2 лож. соли.
8 яицъ, 1/4—3/8 ф. масла.
3—4 сухаря или 1/4 булки.

1736) **Клецки картофельныя.** Картофель очистить, сварить въ посоленой водѣ. Когда будетъ готовъ, слить воду, тотчасъ размять; 3 стак. этого картофельнаго пюре, 1 стак. муки, 1/4 ф. масла, 2—3 яйца, соли, (мушкатнаго орѣху) размѣшать, сварить какъ сказано въ примѣчаніи. Подавая, облить масломъ, подрумяненнымъ съ тертою булкою или съ лукомъ.

1737) **Клецки гречневыя.** 6 ложекъ сливокъ или молока, 6 ложекъ растопленнаго масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 1 стаканъ гречневой муки, размѣшать до гладкости, снять съ огня; когда остынетъ, вбить 3 яйца, положить соли, размѣшать, опускать клецки ложкою въ соленый кипятокъ; подавая, облить подрумяненнымъ масломъ или съ лукомъ.

Выдать: 6 ложекъ сливокъ или молока.
3 ложки, т. е. 3/8 ф. масла.
1 ст. гречневой муки.
3 яйца, соли.
2—3 ложки масла.
1/4 булки или 2 луковицы.

1738) **Клецки саксонскія.** 1 1/2 ложки масла растереть до-бѣла съ 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать столько муки, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать, какъ можно лучше, положить соли и пѣну изъ 5 бѣлковъ. Взять 1/4 фунта вареной ветчины и 1/4 французской булки, нарѣзать ихъ самыми мелкими кусочками, поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ тѣстомъ, сдѣлать въ родѣ большихъ шариковъ; опускать въ кипятокъ соленой воды или въ бульонъ; выложить на блюдо, облить подрумяненнымъ масломъ.

Выдать: 5 яицъ, 1/2 фунта масла.
1/4 фунта ветчины.
1/4 французскаго бѣлаго хлѣба.
2 стак. муки.

1739) **Клецки миндальныя.** 1/2 фунта сладкаго и штукъ 15 горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая молока; потомъ положить въ миндаль 8 яицъ, 4 ложки сахара, 4 ложки растопленаго масла и 1/3 фунта тертаго бѣлаго хлѣба, размѣшать, опустить въ кипящее молоко. Когда всплывутъ, сложить на блюдо, облить соусомъ изъ молока съ желтками, сахаромъ и корицею № 488.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 1/2 стак. сладкаго миндаля. 15 штукъ горькаго.
1/2 стак. молока, почти 1/4 фун. масла.
8 яицъ, 4 ложки сахара.
1/3 фунта тертаго бѣлаго хлѣба.
На соусъ № 488.

ОТДѢЛЪ XVII.

Каши.

Манная крупа.

1740) **Манная каша.** Ее варятъ исключительно на молокѣ, рѣдко на бульонѣ, трехъ степеней густоты: Для жидковатой кашицы вскипятить 3 бут. молока, всыпать 3/4 стак. крупъ, кипятить, мѣшая, минутъ пять, посолить ложечкою соли, по желанію положить ложечку сливочнаго масла, выбить.
На полугустую кашицу: на 3 бут. молока—1 стак. крупъ; поступить, как. сказ. выше. *На самую густую кашу*: на 3 бут. молока сыпать $1^1/_4$ стак. Подать отдѣльно подрумяненое сливочное масло, сахаръ, сливки или молоко, малиновый, смородинный, вишневый или клюквенный сиропъ.

Первыя двѣ подаются къ завтраку, послѣдняя—къ обѣду.

На 1 стак. жидковатой кашицы, для ребенка, надо брать на $1^1/_2$ стакана молока, 2 ложки крупъ, ровно съ краями.

1741) **Кармельная каша изъ манны.** Вскипятить двѣ бутылки сливокъ или цѣльнаго молока, всыпать 3/4 стак. манной крупы и 1/2 фунта грецкихъ орѣховъ, истолченыхъ съ 1/2 чашкою сахара, сварить кашу, мѣшая, чтобы не было комковъ и чтобы она не пригорѣла. Когда каша будетъ готова переложить ее въ сотейникъ, поставить въ духовую печь, чтобы запеклась сверху пѣнкою, на которую посыпать чашку просѣяннаго сахара такъ, чтобы вся пѣнка была имъ покрыта, затѣмъ разогрѣть плитку до самаго горячаго состоянія и держать надъ кашею, чтобы сахаръ превратился въ леденецъ.

Выдать: 2 бутыл. сливокъ или цѣльнаго молока, 3/4 ст. манныхъ крупъ. | $1^1/_2$ чашки сахара. 1/2 фун. грецкихъ орѣховъ.

1342) **Каша русская, подъ названіемъ „Гурьевская", съ орѣхами и вареньемъ.** 1 фунтъ орѣховъ грецкихъ или простыхъ, 10—20 штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая воды; 6 стакановъ сливокъ влить въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки 1/3 стак. манны, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченные орѣхи, сахаръ, размѣшать, сдѣлать на блюдѣ ранъ изъ тѣста, положить рядами, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями, вставить не надолго въ печь. Подавая, убрать вареньемъ. Эту кашу можно перекладывать фруктами и вареньемъ.

Выдать: 2 бут. слив. или цѣльн. молока. 1/3 ст. манны, 1 фун. орѣховъ. 3/4 стак. сахара. | 2—3 сухаря, 1/2 стак. варенья. (Прибавить кто хочетъ 1/2 стак. однихъ фруктовъ или ягоднаго варенья).

1743) **Каша Гурьевская сладкая, манная.** Взять 2 бутылки хорошихъ сливокъ, вскипятить, всыпать 1/2 стак. манны, положить 1/2 ф. сладкаго истол-

ченнаго миндаля, чайную чашку верхомъ сахара и маленькій кусочекъ съ $^1/_2$ вершка ванили, истолченной съ сахаромъ; вскипятивъ все вмѣстѣ, перелить въ каменную чашку или сотейникъ, засыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось. Подавать, не выкладывая изъ формы.

Выдать: 6 стак. сливокъ. | 1 стак. сахара.
$^1/_2$ стак. манной крупы. | $^1/_2$ вершка ванили.
$1^1/_2$ стак. миндаля. | $^1/_2$ стак. сухарей.

1744) **Русская, сливочная манная каша.** Взять 3 бутылки хорошихъ сливокъ, влить въ каменную плоскую латочку, поставить передъ угольями; когда станутъ дѣлаться на сливкахъ пѣнки, то ихъ постоянно снимать и складывать отдѣльно; когда же останется половина сливокъ, то въ эти сливки всыпать $^1/_2$ стак. манной крупы, чайную чашку верхомъ сахару, $^1/_4$ фунта только что сбитаго сливочнаго масла и всѣ снятыя пѣнки, все вмѣстѣ размѣшать, вскипятить, переложить въ сотейникъ. За $^1/_2$ часа передъ отпускомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилось; надо смотрѣть, чтобы пѣнки не пригорѣли.

Выдать: 3 бутылки сливокъ. $^1/_2$ стакана манны. | 1 стак. сахара, $^1/_4$ фун. масла.

1745) **Поджаренная манная каша.** 2 бутылки молока вскипятить, всыпать $^3/_4$ стак. манны, прокипятить, мѣшая, размѣшать до гладкости, всыпать $^1/_2$ чайной ложечки соли, не кладя масла. Переложить на глубокое блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать четырехугольными ломтиками. Распустить на сковородѣ $^1/_8$ ф. масла уложить на сковороду, смазать сверху масломъ, осыпать каждый ломтикъ сахаромъ. Когда подрумянятся, перевернуть, осыпать сахаромъ, поджарить, чтобы сахаръ превратился въ карамель, переложить на блюдо. На сковороду влить ложки 2 воды, размѣшать, вскипятить, подлить на блюдо, подать.

Выдать: 2 бутылки молока. | $^1/_2$ фун. сахара.
$^3/_4$ стак. манны. | $^1/_4$ фун. масла.

1746) **Поджаренная манная каша др. ман.** Сварить такую же кашу остудить, нарѣзать ровными ломтиками, какъ сказ. въ № 1745, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ. Или поджарить ихъ просто, не обваливая ни въ яйцѣ, ни въ сухаряхъ, Подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: 2 бутылки молока. | 2 ложки масла, сахаръ.
$^3/_4$ стаканъ манны. | (2 яйца, 4—5 сухарей).

1747) **Каша манная на миндальномъ молокѣ** (постная). $^1/_4$ фун. сладкаго, 10 штукъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая ложку воды; развести 6 стаканами кипятка, размѣшать, положить сахаръ, когда вскипитъ, всыпать $^3/_4$ стак. манны, размѣшать, прокипятить; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, переложить въ никилированный сотейникъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясеровать желѣзною лопаткою.

Выдать: $^1/_2$ стак. манны. | 10 штукъ горькаго миндаля.
$^1/_4$—$^1/_2$ стак. сахара. | Подать отдѣльно мелкій сахаръ
$^1/_4$ ф., т. е. $^2/_3$ ст. сладк. миндаля. | и варенье.

Смоленская крупа.

1749) **Каша изъ смоленскихъ крупъ.** Ее варятъ на водѣ и на бульонѣ, трехъ степеней густоты: *Для жидковатой кашицы*: вскипятить 3 бутылки жидкости, всыпать ровно $^3/_4$ стак. крупъ т. е. 12 стол. ложекъ, ровно съ краями. Кипятить, мѣшая, минутъ пять, отставить, тотчасъ положить $^1/_8$ фун. сливочнаго масла, посолить ложечкой соли, выбивать лопаточкою другіе 5 минутъ.—Если каша на бульонѣ, то масла не класть.

На полугустую кашу: на 3 бутылки воды или бульона—1 стак. и 2 ложки, т. е. 18 ложекъ крупъ ножемъ срѣзанныхъ, поступить, какъ сказ. выше. (Слѣдовательно на 1 стак. каши выдавать по 3 стол. ложки ровно съ краями.

На самую густую кашу выдать на 3 бут. воды—$1^1/_2$ стак. крупъ, сварить, какъ сказ. выше, выбить съ $^1/_8$ масла, переложить на блюдо, облить сливочнымъ, подрумяненнымъ масломъ $^1/_8$—$^1/_4$ фунт. Такая каша подается къ завтраку и къ котлетамъ къ обѣду; въ послѣднемъ случаѣ достаточно половины поименованной пропорціи.

1750) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ коринкою.** 2 стакана смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь рѣдкій дурхшлагъ такъ, чтобы каждая крупка отдѣлялась.

$2^1/_2$ стак. воды или молока вскипятить съ 2 ложками масла и немного соли, всыпать круто крупу, живо мѣшая, держать на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на мѣньшій огонь, минутъ на 10, накрывъ крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, всыпать вымытой, кипяткомъ обваренной и вытертой коринки, мелкаго сахару, 1 чайную ложечку корицы, прибавить масла, размѣшать, вставить въ печь, минутъ на 20 или 30, раза два-три перемѣшать ложкою, чтобы вся каша одинаково слегка подрумянилась; выложивъ на блюдо, можно посыпать отдѣльно сахаромъ и облить какимъ-нибудь сиропомъ, или подать отдѣльно сливки или холодный соусъ изъ 3 желтковъ, разбитыхъ до-бѣла съ 3 кусками сахара, разведенныхъ $^3/_4$ стак. сырыхъ сливокъ и доведенныхъ до минуты закипанія.

Выдать: 2 стак. смоленскихъ крупъ.
$^3/_8$ ф. масла.
$2^1/_2$ стак. воды или молока.
2 яйца, $^1/_2$—1 ст. коринки.
5—6 кусковъ сахара.
1 чайн. ложечку корицы. (На соусъ).

1751) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною.** $2^1/_2$ стакана смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь дурхшлакъ, смѣшать съ $2^1/_2$ стакана самой свѣжей сметаны, $^1/_3$—$^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара, чайною ложкою корицы, $^1/_2$ или 1 стаканомъ обваренной и вытертой коринки, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо

1752) **Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.** 2 стакана риса или смоленскихъ крупъ, послѣднія перетереть 2 яйцами и высушить, просѣять сквозь дурхшлакъ: 5—10 сушоныхъ грибовъ, вымочивъ, обдать кипяткомъ, отварить въ свѣжей водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульону $2^1/_2$ стакана, положить въ него 2 ложки чухонскаго масла, поджареннаго съ лукомъ,—вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ, минутъ на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2 ст. смоленск. крупъ или риса.
Если скоромная каша, то перетереть смоленск. крупу 2 яйцами.
5—10 грибовъ сушоныхъ, соли.
3—4 ложки чухонск. масла.
4 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея.
1 луков. $^1/_4$ порея, 5—6 шт. англ. перцу.
Рисъ надо предваритель. разъ вскипятить.

1753) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.** Очистить самыхъ свѣжихъ рябчиковъ 2—3 штуки, положить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ или водою, положить соли, 1—2 зерна англійскаго перца, 1 гвоздику, сварить до мягкости, очистить отъ костей, мелко изрубить. $1^1/_4$ стакана смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, сварить ихъ въ $1^1/_2$ стаканахъ бульона изъ рябчиковъ, прибавивъ 3 ложки масла; когда погу-

стѣтъ, положить рубленные рябчики, размѣшать, посолить, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на полчаса; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2—3 рябчика; 1—2 зер. англ. перца, 1 гвоздику. | $1^1/_4$ стак. смоленскихъ крупъ, т. е. $^1/_2$ ф. 1 яйцо, $^1/_4$ ф. масла.

1754) **Крутая разсыпчатая каша изъ смоленскихъ крупъ къ зразамъ.** 1 стак. смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, просѣять сквозь рѣдкій дурхшлагъ такъ, чтобы каждая крупка отдѣлялась. $1^1/_4$ стак. воды или бульона вскипятить съ ложкою т. е. съ $^1/_8$ ф. масла и ложечкою соли, всыпать круто крупу, живо мѣшая, держать на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на меньшій огонь, минутъ на 10, накрывъ крышкою. Черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, вставить въ печь, минутъ на 20, раза два-три перемѣшать ложкою, остудить слегка, нафаршировать зразы.

Выдать: 1 стак. смоленск. крупъ, 1 яйцо. | $^1/_8$ ф. масла, соли.

1755) **Каша изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.** 2 очищенные и хорошо вымытые рябчика изжарить въ маслѣ, но отнюдь не пережаривать. Снять мясо съ костей. Мясо мелко изрубить истолочь и протереть сквозь сито. Кости же сложить въ ту же кастрюлю, съ масломъ, въ которой жарились рябчики, налить 7—8 стаканами воды, прокипятить хорошенько, процѣдить, Отмѣрить 6 стакановъ, вскипятить, всыпать $^2/_3$ стак. смоленскихъ крупъ, мѣшая, прокипятить минутъ пять, подъ конецъ всыпать протертые рябчики, размѣшать хорошенько, выбить, разъ вскипятить, подавать, всыпавъ по вкусу соли, кто хочетъ перцу и подавъ отдѣльно сливочное масло,

Выдать: 2 рябчика, $^2/_3$ ст. смол. крупъ. | 2 ложки масла, перцу.

1756) **Крутоны изъ смоленскихъ крупъ** къ борщу, ко щамъ и пр. Вскипятить 6 стакановъ воды, всыпать не менѣе $^3/_4$ и не болѣе 1 стак. смоленскихъ крупъ, прокипятить, мѣшая, минутъ пять, посолить, но не класть масла, налить на глубокое блюдо, совершенно остудить, нарѣзать ровными длинненькими квадратиками; передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: $^3/_4$ стак. крупъ. | 2—3 ложки масла.

В. Гречневая, мелкая крупа.

1757) **Жидкая каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** На 9 стакановъ т. е. на 3 бутылки воды или бульона взять $^3/_4$ стакана крупъ, сварить, какъ обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

На кашу полугустую взять $^3/_4$ стак. на $2^1/_4$ бутылки воды. А на густую взять 1 стак. на 2 бутылки воды. Выбить съ ложкою масла; переложивъ на блюдо, облить подрумяненнымъ масломъ или свинымъ растопленнымъ жиромъ съ подрумяненными, свиными скварками.

1758) **Каша пуховая.** 2 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, сварить въ 4 стаканахъ молока, прибавивъ 1 ложку масла; когда остынетъ, протереть сквозь рѣшето, прямо на блюдо, въ видѣ горки.

Подать соусъ изъ сливокъ или молока съ желтками, корицею или ванилью № 488, или сахаръ и сливки.

1759) **Каша пуховая картофельная.** $^1/_2$ гарнца картофеля т. е. фунта $2^1/_2$ сварить въ водѣ, прибавивъ немного соли, протереть сквозь рѣшето на блюдо; подать къ ней сахаръ съ корицею или ванилью, миндальное № 492 или маковое молоко № 493.

1760) **Крутоны изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ, къ борщу, ко**

щамъ и пр. 6 стак. воды вскипятить, всыпать стаканъ крупъ, прокипятить, посолить, разлить на блюдо, остудить, разрѣзать, поджарить, см. № 1756.

Выдать: 1 стак. гречневыхъ крупъ. | ½ ложечки соли.

Крупная гречневая крупа «ядрица».

1761) **Крутая гречневая каша.** 1½ фунта просѣять, чтобы не оставалось муки, можно поджарить на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить ложку чухонскаго масла, ложечку соли, влить кипятку такъ, чтобы крупу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ горячую духовую печь, неменѣе какъ на три часа, подставивъ подъ дно горшка сковородку съ водою, для того, чтобы каша не пригорала. Когда подернется сухонькою корочкою, снять сковородку, перевернуть горшокъ верхъ дномъ, продолжая печь.

Выдать: 1½ фун. крупъ, ложечку соли. | Ложку столоваго масла.

Подать къ ней сливки, коровье молоко или миндальное, или просто растопленное масло, или подать ее ко щамъ. Также варится и пшенная каша, но она ко щамъ не подается.

1762) **Крутая гречневая каша на парѣ.** 1½ фун. крупъ залить холодною водою, чтобы едва покрыло. Влить ⅓ ф. растопленнаго масла, всыпать ¾ чайн. ложки соли, размѣшать. Вставить горшочекъ въ кастрюлю съ кипящею водою, варить, подъ крышкою, не менѣе 3-хъ часовъ, подливая въ кастрюлю кипящей воды. Каша сдѣлается красною и каждая крупинка будетъ отдѣляться—подается такая каша ко щамъ.

1763) **Каша пуховая изъ крупныхъ гречневыхъ крупъ.** Сварить какъ сказ. въ № 1761. Протереть сквозь сито прямо на блюдо, подавать холодною и къ ней сахаръ съ корицею, сливки или молоко коровье или миндальное.—Въ постные дни не класть масла.

1764) **Каша Гурьевская изъ гречневыхъ крупъ.** Сварить крутую гречневую кашу, заваривъ ее въ горшкѣ кипяткомъ грибнаго бульона, положивъ также соли и масла см. № 1761. Когда она будетъ почти готова, вынуть ее изъ горшка. Горшокъ вымыть, чтобы стѣнки были чисты и сухо вытерты; тогда положить въ него рядъ каши, рядъ кусочковъ мозговъ изъ костей воловьихъ, опять рядъ каши и такъ до конца. Послѣдній рядъ должны быть мозги. Закрывъ горшокъ, поставить въ печь, чтобы каша упрѣла и сдѣлалась разсыпчатою, смотрѣть, чтобы не пригорѣла.

Выдать: 1½ фунта гречневыхъ крупъ. | ⅛ фун. сушоныхъ грибовъ.
¾ фунта мозговъ. | Ложку масла и соли.

Оставшіеся грибы мелко изрубить, употребить въ слѣдующій день, на фаршъ для пирожковъ и пр.

1765) **Крутая гречневая каша съ разными разностями.** 1 фун. крупной гречневой крупы просѣять, насыпать полгоршечка, посолить ложечкою соли, положить ¼—⅜ ф. сливочнаго масла, влить кипятку, чтобы только покрыло крупы, положить 2 крутыя мелко изрубленныя яйца, ¼ фун. мозговъ изъ костей, ¼ фун. мелко изрубленной, не совсѣмъ прожаренной телятины, филей съ одного изжареннаго рябчика, перемѣшать, поставить въ несовсѣмъ жаркую печь, чтобы упрѣла, до полной готовности.

1766) **Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ.** Приготовить кашу, какъ сказано въ № 1761 или 1762; вынуть изъ печи,

положить на блюдо рядъ каши, посыпать тертымъ пармезаномъ, скропить масломъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянилась.

1767) **Сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою.** Сварить до половины готовности, крутую кашу № 1761 или 1762. смѣшать съ очень мелко изрубленною сырою телячьей печенкою, положить соли, 1/8 или 1/4 фунта масла, (смотря по тому, какъ жирна сѣтка), 2—3 крутыя, мелко изрубленныя яйца. Кастрюльку выложить бараньей сѣткою или такъ называемымъ сальникомъ, сложить приготовленную кашу, накрыть тою же сѣткою, вставить въ печь, на 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: Крупныхъ гречневыхъ крупъ 1 ф., т. е. 2 1/8 стакана. 1/2 телячьей печенки.	1/8 или 1/4 фунта масла. 2—3 яйца, соли. Баранью или телячью сѣтку.

1768) **Сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами.** Гречневыя крупы перемыть въ холодной водѣ, заварить кипяткомъ, смѣшать съ мелко изрубленными крутыми яйцами, посолить, положить масла, сложить въ кастрюлю, выложенную бараньею сѣткой, вставить въ печь, на 1 часъ; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 1 1/2 ф., т. е. 4 1/4 стак. крупныхъ гречн. крупъ, 5 яицъ.	1/8 или 1/4 фунта масла, Баранью сѣтку или телячью.

1769) **Лемешка или каша изъ гречневой муки.** 2 стак. гречневой самой лучшей муки всыпать на чисто вычищенную сковороду, поставить въ духовую печь, чтобы мука поджарилась, какъ можно чаще ее мѣшая, чтобы не подгорѣла, но чтобы немного, ровно подрумянилась, всыпать въ 4 1/2 стакана кипящаго молока, живо мѣшая, чтобы не было комковъ, поставить въ духовую печь. Когда тѣсто поднимется, то и готово. Ѣдятъ со свѣжимъ, поджареннымъ масломъ, или поджариваютъ въ маслѣ, въ родѣ оладій.

Рисовая крупа.

Примѣчаніе. Рисовую крупу варятъ въ постные дни на водѣ, въ скоромные—на бульонѣ и по бо́льшей части, на молокѣ. но на чемъ бы ее ни варили, надо ее сперва хорошенько промыть, затѣмъ всыпать въ порядочное количество холодной воды. Мѣшая, дать разъ только вскипѣть. откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать стечь водѣ и тогда всыпать въ горячую, но не кипящую еще воду или молоко. сварить, мѣшая, чтобы не пригорѣла и смотрѣть чтобы не разварилась. Рисъ не густѣетъ такъ, какъ манна и смоленская крупа, поэтому его надо класть болѣе.

1770) **Каша рисовая къ завтраку.** Ее варятъ двухъ сортовъ: *жидкую и полугустую.* На первую, взявъ 2/3 стак. рису, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь, всыпать въ 2 бутылки т. е. въ 6 стакановъ, горячаго уже молока или воды, сварить, мѣшая, посолить, положить, по желанію, сливочнаго масла, подавать. На полугустую взять на 2 бутылки молока 1 1/3 стак. рису, поступить, какъ сказ. въ прим. Подать отдѣльно еще сливочнаго масла и сахаръ.

1771) **Густая рисовая каша на молокѣ къ обѣду.** Сварить, какъ сказ. въ прим., взявъ на 2 бутылки воды или молока, 1 1/2 стак. риса и положивъ, по желанію, сливочнаго масла. Переложивъ на блюдо, подать отдѣльно сахаръ и корицу, или покрыть кашу варенъемъ: вишневымъ, малиновымъ или изъ сливъ, или облить вишневымъ, малиновымъ или клюквеннымъ сиропомъ №№ 498—500, или миндальнымъ молокомъ № 492.

1772) **Котлеты рисовыя, жареныя и т. д.** Сварить 1 1/2 стак. риса въ 6 стак. воды или молока, какъ сказ. въ прим. и въ № 1771, но сварить до мягка, чтобы не былъ разсыпчатый, хотя и не разваривать вполнѣ, посолить, осту-

дить, положить ложечку масла, вбить 1 яйцо и 2 желтка, размѣшать, сдѣлать котлеты, подсыпая на доску крупчатой муки; обвалять затѣмъ въ 2 желткахъ съ 1/2 ложкою прованскаго масла, а потомъ въ тертой булкѣ или просто въ просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить въ маслѣ или фритюрѣ. Подавать съ грибнымъ или кислосладкимъ соусомъ, на 2-ое блюдо или къ завтраку.

Если котлеты подаются вмѣсто пирожнаго, то въ рисъ, приготовленный, какъ сказано выше, можно прибавить ложки $1^1/_2$ розовой воды, 1/4 стакана сладкаго миндаля, сахару, отертаго о лимонную цедру или корицу, обжарить въ маслѣ. Подавая, облить сабаіономъ № 490, или молочнымъ соусомъ № 488, или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: $1^1/_2$ стак. риса. 5 яицъ. 2 бут. мол.. ложку слив. масла. 1/4 ф. масла или фритюра. 1/2 ложки прованскаго масла, 1/2 булки.

1773) **Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.** Сварить рисъ, какъ сказ. въ № 1772, положить ложечку сливочнаго масла, 1 ложку сахара, разварить до мягкости, въ горячую массу всыпать 1/2 палочки ванили, истолченной съ кускомъ сахара, остудить, положить 2 яйца или 3 желтка, сдѣлать небольшія котлеты въ видѣ грушъ, обвалять ихъ въ желткахъ съ прованскимъ масломъ и въ черствой натертой булки, опустить въ кипящій фритюръ или масло. Когда подрумянятся, вынуть ихъ дурхшлаковою ложкою на дурхшлакъ, на пропускную бумагу, обвалять ихъ въ тертомъ шоколадѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ шоколаднымъ слѣд.: 2 желтка, 2 куска мелкаго сахара растеретъ до-бѣла, всыпать 2 ложки тертаго шоколада, размѣшать съ 2 стаканами кипяченаго и слегка остывшаго молока, поставить на плиту, мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть, облить котлеты.

Выдать: $1^1/_2$ стак. риса. 2 бутылки молока или сливокъ 1 лож. сах., 1/2 палочки ванили. Ложечку сливочнаго масла. 5 яицъ, 1/2 булки. 1/2 фунта фритюра №297. или масла. *На соусъ*: 2 желтка, 2 куска сахара. 2 стакана молока. 1/8 фунта шоколада, т. е. 1/2 плитки. (1/2 чашки варенья).

Въ эти же самыя котлеты можно положить варенья безъ соку, а именно: взять немного приготовленнаго рису, скатать сперва шарикъ, сдѣлать небольшое отверстіе, положить варенья; потомъ, катая осторожно шарикъ, сдѣлать изъ него котлетку въ видѣ груши и т. д.

1774) **Каша рисовая, запеченая въ тыквѣ.** Взять тыкву, срѣзать верхушку, выбросить зерна, ложкою выскоблить всю середину такъ, чтобы остались стѣнки въ палецъ толщиною; слегка отварить 1 стаканъ риса, смѣшать съ половиною вынутой массы, положить стаканъ свѣжей сметаны, 1/4 фунта сливочнаго масла, толченой корицы, 1/4 стакана сахара, 1 стак. кишмиша съ косточкою, 5 желтковъ. 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, наполнить тыкву, накрыть вырѣзанною крышечкою, запечь въ печи, подать на блюдѣ.

1775) **Рисъ разсыпчатый съ шафраномъ.** 1/2 золот. шафрана просушить, растереть, налить рюмкою горячей воды, дать настояться. Между тѣмъ $1^1/_2$ стак. риса просѣять, перемыть, осушить, поджарить слегка въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, развести понемногу $4^1/_2$ стак, процѣженнаго бульона или воды, накрывъ крышкою, тушить до разсыпчатой готовности, влить шафранный настой, посолить, переложить на блюдо, осыпать толстымъ слоемъ пармезана.

Выдать: $1^1/_2$ стак. риса, 1/2 зол. шафрана. $4^1/_2$ стак. бульона. $1^1/_2$ ложки масла. 1/8—1/4 ф. пармезана.

1776) **Рисъ съ пармезаномъ.** (Итальянскій ризотъ). Сварить $4^1/_2$

стак. крѣпкаго бульона изъ голяшки съ селлереемъ и петрушкою, подцвѣтивъ его лукомъ, процѣдить.—$1^1/_2$ стак. каролинскаго риса просѣять, перемыть въ водѣ, осушить; $1^1/_2$ ложки масла распустить въ сотейникѣ, всыпать рисъ, мѣшая, поджарить его до золотистаго цвѣта; затѣмъ понемногу подлить $4^1/_2$ стак. процѣженнаго бульона, размѣшать, накрыть крышкою, дать рису разбухнуть и сдѣлаться мягкимъ, но отнюдь не дать развариться, положить въ горячій рисъ столовую ложку пюре изъ помидоровъ, посолить, размѣшать.

Незадолго до отпуска распустить въ кастрюлькѣ полторы ложки сливочнаго масла, когда оно закипитъ, всыпать отъ 2—4 ложекъ съ верхомъ тертаго пармезана, часть положить въ рисъ, размѣшать, переложить его въ металлическую или каменную чашку, вымазанную масломъ, сгладить, сверху покрыть оставшимся масломъ съ пармезаномъ, поставить въ духовую печь, чтобы зарумянилось; подавать, исключительно къ завтраку.

Бульонъ можетъ быть сваренъ наканунѣ, не дурно этотъ ризотъ варить и на водѣ.

Выдать: $1^1/_2$ стак. рису.
$1^1/_2$ ложки столоваго масла.
Ложку пюре—томата.
Отъ $^1/_8$ до $^1/_4$ ф. сыра.
$^3/_8$ ф. ложки сливочнаго масла.
$^1/_2$ ложки масла вымазать форму.
Соли, перцу.

1777) Рисъ съ рябчиками. (Итальянскій ризотъ) Изжарить 2 рябчика, остудить, снять съ костей мясо, нарѣзать его ломтиками. Спинки выбросить, все же остальное изрубить, всыпать въ туже кастрюльку, въ которой жарились рябчики, налить 5—6 стаканами воды, прокипятить такъ, чтобы осталось $4^1/_2$ стак. процѣженнаго бульона.—$1^1/_2$ стак. рису просѣять, перемыть, осушить. Распустить въ сотейникѣ $1^1/_2$ ложки т. е. полторы осьмушки масла, всыпать, по желанію, немного мелко нашинкованнаго луку, и затѣмъ весь рисъ. Мѣшая, поджарить до золотистаго цвѣта, влить не заразъ $4^1/_2$ стак. бульона изъ рябчиковъ, положить ложку пюре изъ помидоровъ, предварительно слегка поджаривъ его въ маслѣ, положить, по вкусу, соли, перцу, накрыть крышкою, потушить, чтобы рисъ сдѣлался мягкимъ—разсыпчатымъ, всыпать тертаго сыру—пармезану, размѣшать вилкою, чтобы не мять рисъ.

Переложить въ смазанный масломъ сотейникъ, перекладывая рисъ ломтиками рябчиковъ, сваренными и слегка поджаренными шампиньонами и ломтиками сырого очищеннаго отъ зернышекъ помидора, сгладить, скропить масломъ, посыпать сыромъ, поставить въ духовую печь, чтобы корочка зарумянились, подавать.

Выдать: 2 рябчика.
$1^1/_2$ ложки сливочнаго масла.
$1^1/_2$ стак. рису.
$1^1/_2$ ложки столоваго масла.
$^1/_2$ луковицы.
$^1/_8$—$^1/_4$ ф. сыру.
Ложку пюре изъ помидоровъ.
1 сырой помидоръ,
Шт. 8—10 шампиньоновъ.
Соли, перцу.

1778) Рисъ съ раковымъ масломъ и раковыми шейками. Сварить 30 раковъ, очистить шейки и ножки. Спинки истолочь, слегка высушить, поджарить съ $^3/_8$ ф. масла, процѣдить сквозь кисейку. Масло слить въ сотейникъ, оставивъ въ маленькой другой кастрюлечкѣ $^1/_2$ ложки, для подливки. Въ третью же кастрюльку положить раковыя выжимки и все остальное оставшееся отъ очищенныхъ шеекъ и ножекъ, налить 8 стак. воды или легкаго бульона, прокипятить хорошенько съ пучкомъ зелени, процѣдить.

$1^1/_2$ стак. каролинскаго риса просѣять, перемыть, осушить, всыпать въ раскаленное въ сотейникѣ раковое масло, мѣшая, поджарить до легкаго, золотистаго цвѣта, влить понемногу $4^1/_2$ стак. раковаго бульона, посолить, накрыть крышкой,

сварить разсыпчатый рисъ до готовности, всыпать цѣльныя шейки и мелко изрубленныя ножки, мушк. орѣху, подавать на небольшомъ блюдѣ или переложить въ сотейникъ, смазанный масломъ, сгладить, осыпать сыромъ, слегка запечь.

Подать отдѣльно слѣд. подливку: $^1/_2$ ложки раковаго масла поджарить съ ложкою муки, развести 2 стак. оставшагося раковаго бульона, прокипятить, всыпать соли, мушкатнаго орѣху, укропу.

Выдать: 30—40 раковъ, $1^1/_2$ стак. рису. | Мушк. орѣху, соли, ложку сыру.
$^1/_2$ ф масла, пучекъ зелени. | Ложку муки, укропъ.

Ячневая крупа.

Примѣчаніе. Ячневую крупу надо всегда перемыть сперва, въ нѣсколькихъ водахъ.

1779) **Каша ячневая.** Всыпать въ небольшое количество кипятка $1^1/_2$ стакана ячневыхъ крупъ, посолить; когда крупы почти будутъ готовы, подлить $3^1/_2$ стакана молока, положить $^1/_8$—$^1/_4$ фунта масла, сварить до мягкости, посолить; или съ самаго начала варить въ $3^1/_2$ бутылкахъ молока.

1780) **Ячневая каша съ творогомъ.** На чайную чашку ячневой крупы положить 4 чашки творогу, двѣ чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась.

1781) **Ячневая каша со сметаною.** Вымыть $1^1/_4$ стакана ячневыхъ крупъ, всыпать въ 2 бутылки кипяченаго молока, положить 1 ложку масла, варить мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится; тогда снять съ огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, размѣшать веселочкою, развести $^3/_4$ стакана сметаны, сложить въ жестяную форму, поставить въ горячую печь, на $^1/_2$ часа.

Выдать: $1^1/_4$ стак. т. е. $^1/_2$ фунта крупъ. | $^3/_4$—1 стак. сметаны.
6 стак. молока, 1 ложку масла. | Подать отдѣльно густыя сливки, мелкій сахаръ и корицу.
4 яйца, соли.

Перловая крупа.

1782) **Каша изъ перловыхъ крупъ.** а) *На водѣ:* Всыпать въ кипятокъ $1^1/_2$ стакана крупъ, разварить ихъ до мягкости, положить соли, 1—2 ложки масла, выбить хорошенько лопаткою.

б) *На бульонѣ:* $1^1/_2$ стакана крупъ, соли.

в) *На молокѣ:* разварить сперва въ водѣ $1^1/_2$ стакана крупъ, потомъ подлить $4^1/_2$ стакана молока, положить соли, 1—2 ложки масла, варить до готовности или варить въ молокѣ съ самаго начала (3 бутылки молока).

Овсяная крупа.

Примѣчаніе. Ее нѣсколько сортовъ: простая, финляндская, шотландская, геркулесъ.

1783) **Простая жидкая овсянка на водѣ.** $^1/_2$ стак. крупъ, всыпать въ 9 стакановъ кипятка,, прокипятить, положить 1—2 ложки масла, выбить хорошенько, прибавить, кто хочетъ, $^1/_2$ стакана изюма или 1 стаканъ чернослива.

1784) **Простая овсянка съ картофелемъ.** $^1/_2$ стак. крупъ сварить въ 9 стаканахъ воды, положить 1 ложку масла, соли, выбить лопаткою, положить ломтиками нарѣзаннаго, отдѣльно сваренаго картофеля.

1785) **Овсянка на молокѣ.** 1 стак. крупъ всыпать въ 3 стак. кипящаго молока, поварить, долить другіе 3 стакана горячаго молока, прокипятить, посолить, положить $^1/_2$ ложки масла.

Разныя каши.

1786) **Каша пшенная, жидкая.** $1^1/_2$ стакана пшена вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками молока, разварить до мягкости, посолить; если молоко цѣльное, прибавить $^1/_8$ фунта, если же снятое, то $^1/_4$ фунта сливочнаго масла.

1787) **Крутая пшенная каша.** $1^1/_2$ ф. т. е. $2^1/_8$ стак. пшена перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, слить ее, крупу пересыпать въ горшечекъ, и т. д. см. № 1761.

1788) **Каша изъ каштановъ со сбитыми сливками.** 1 фунтъ свѣжихъ каштановъ налить водою; когда сварятся, слить воду; каштаны очистить отъ кожицы, протереть сквозь дурхшлакъ, смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара и ложкою сливокъ, размѣшать, протереть сквозь рѣшето на подобіе пуховой кашки, уложить ее, не приминая, кругомъ небольшого круглаго блюда, въ середину же положить 1 стаканъ сбитыхъ густыхъ сливокъ, смѣшанныхъ, подъ самый конецъ, съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара и ваниллю (см. прим. стран. 554, № 4).

1789) **Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.** Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозрѣетъ, сжать снопы, опустить колосья въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, потомъ высушить ихъ въ печи, смолоть, какъ каждыя крупы и варить на водѣ или на молокѣ, положивъ соли и масла.

1790) **Каша изъ розовыхъ крупъ.** Розовыя крупы № 3843 варить какъ обыкновенно на молокѣ.

1791) **Каша изъ тыквы.** Срѣзать верхнюю кожицу, вырѣзать середину, нарѣзать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, разварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, развести 1 или $1^1/_2$ стаканами сливокъ или молока, положить куска 2—3 сахара, ложку сливочнаго масла, кто хочетъ ложку муки, вскипятить, подавать. Или взять 2 фунта очищенной тыквы, нарѣзать ее кусочками, разварить въ полбутылкѣ молока, протереть сквозь сито.

$^1/_2$ стак. риса намочить въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; налить $^1/_2$ бутылкою молока, разварить, смѣшать съ тыквою, положить сливочнаго масла и сахару, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилось.

1792) **Каша маисовая на молокѣ.** 9 стакановъ цѣльнаго молока размѣшать съ 1 или $1^1/_2$ стак. маисовой муки, вскипятить, процѣдить.

На бульонѣ: Сварить бульонъ, процѣдить 8 стак бульона. 1 стак. воды размѣшать со стаканомъ маисовой муки, влить мѣшая, прокипятить, протереть сквозь сито, остудить, подается даже холоднымъ.

ОТДѢЛЪ XIII.

Вафли, трубочки, облатки, хворостъ, оладьи.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ 1½ раза.
Отъ 13 до 18 » » » » 2 »

А) ВАФЛИ.

Примѣчаніе. Вафли пекутся на горячихъ угольяхъ, на вафельныхъ доскахъ, которыя, будучи наполнены тѣстомъ, герметически закрываются и опускаются въ канфорку плиты, на горячіе уголья.

2) Доски же должны быть гладко внутри отшлифованы, чтобы не имѣли зарубинъ, чтобы плотно закрывались и не имѣли щелей, отъ которыхъ вафли, при печеньи опадаютъ отъ проникшаго воздуха.

3) Чѣмъ вафельныя доски глубже, тѣмъ лучше. Чтобы вафли отъ досокъ отставали, ихъ не надо мыть водою, а только смазать свинымъ саломъ, насыпать солью и затѣмъ тщательно вытереть пропускною бумагою.

4) Тѣсто же приготовляется слѣд. образ.: сперва растирается масло до бѣла, тогда кладутся въ него желтки съ сахаромъ, солью и 1 цѣльное яйцо. Растирается все вмѣстѣ до бѣла. Сбиваются бѣлки или густыя сливки, кладутся въ массу по немногу, подсыпая муки, мѣшается осторожно сверху внизъ, перекладывается въ кастрюльку, которую, во время печенья вафлей, надо держать въ холодной водѣ.

5) Сахару нельзя класть много, отъ него вафли выходятъ тяжелыя и подгораютъ.

6) Совсѣмъ приготовленное тѣсто не надо больше мѣшать, а брать каждый разъ столько, сколько нужно, для наполненія вафельницы.

7) Если, при печеньи, изъ формы выступитъ тѣсто, надо его обрѣзать.

8) Кто любитъ сухія, разсыпчатыя вафли, тотъ, снявъ ихъ съ доски, долженъ тотчасъ ставить стоймя при стѣнкахъ духовой печи.

9) Подавая, вафли посыпаютъ сахаромъ. Нѣкоторые накладываютъ на нихъ малиновое варенье. Можно на круглое блюдо положить сбитыя сливки, которыя, когда собьются, сложить дуршлаковою ложкою на блюдо, всыпать ложку сахара, сѣя его сквозь ситечко, слегка размѣшать, огарнировать ихъ вафлями, сложенными въ видѣ вѣнка такъ, чтобы одинъ край вафли касался края другой.

1793) **Вафли обыкновенныя.** ½ стакана растопленнаго масла остудить, растереть до бѣла, вбить 4 желтка, всыпать 3 полныя ложки сахара и ½ ложечки соли, 1¼ стакана муки, размѣшать до-гладкости, вливая, понемногу, почти 1 стак. молока или сливокъ, размѣшать, положить понемногу 8 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать осторожно сверху внизъ и печь вафли, не мазавъ формы масломъ, Для вкуса можно прибавить корицы или тертой лимонной цедры. Чѣмъ бѣлки свѣжѣе и лучше взбиты, тѣмъ вафлей будетъ больше, такъ что изъ этой пропорціи можетъ выдти отъ 12 даже до 16 большихъ вафлей.

Выдать: 3 ложки, т. е. ⅜ ф. масла.
3 полныя ложки сахара.
½ чайн. лож. соли, 1¼ ст. муки.
1 стаканъ молока, сливокъ или сметаны.
8 яицъ. (Корицы изъ лимонной цедры)
Сахаръ осыпать вафли.

Эти вафли подаются съ сахаромъ, съ вареньемъ или со сбитыми сливками, которыя накладываются на середину круглаго блюда и гарнируются вафлями.

Въ вафли можно положить также для вкуса ¾ стакана, т. е. ¼ фунта сладкаго и 5—6 штукъ горькаго толченаго миндаля, въ такомъ случаѣ прибавить ложки 2—3 молока или сливокъ, или убавить муки. Вмѣсто молока можно влить 1 стаканъ воды или 1 стаканъ сметаны.

1794) **Вафли превосходныя.** Взять 1 стаканъ растопленнаго свѣжаго масла, слегка еще теплаго, 6 желтковъ, 8 чайныхъ ложечекъ мелкаго сахара, тереть все

вмѣстѣ, пока не побѣлѣетъ; тогда влить 1 стаканъ сливокъ, размѣшать хорошенько, всыпать $^2/_3$ стакана крупичатой муки, размѣшать до гладкости и когда надо начинать печь вафли, то положить въ тѣсто 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, но не разбалтывать ихъ.

Выдать: 1 стаканъ масла.
1 стаканъ сливокъ, 6 яицъ.
$^2/_3$ стакана муки.
8 чайныхъ ложекъ сахара.

1795) **Вафли рисовыя.** $^1/_4$ фунта риса обварить кипяткомъ, слить воду, разварить въ 2-хъ стаканахъ молока или сливокъ, отставить, протереть сквозь сито, всыпать $^1/_2$ фунта муки, ложки 2 дрожжей, корицы, соли, 3—4 куска сахара, 5 яицъ или 5 желтковъ, а бѣлки взбить подъ конецъ въ пѣну, съ $^1/_2$ стак. теплаго молока, и растопленнаго масла $^1/_3$ фунта; бить лопаткою до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, печь вафли, какъ обыкновенно.

Выдать: $^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стакана риса.
$2^1/_2$ стак. молока или сливокъ.
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. муки, 5 яицъ.
2 ложки дрожжей. $2^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стак. сахара.
(Корицы или лимонной цедры).

1796) **Вафли на дрожжахъ.** Муку, молоко, дрожжи размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; растопленное масло растереть до-бѣла, положить желтки растертые съ сахаромъ и опять мѣшать; когда тѣсто поднимется, положить въ него это масло съ желтками, положить взбитые бѣлки и печь вафли, какъ обыкновенно.

Выдать: $^1/_4$ ст. растопленнаго масла.
6 яицъ, 2 ложки дрожжей.
2 ст. муки, $1^1/_2$ ст. тепл. молока.
4—5 кусковъ сахара.
(Мушк. цвѣту или чего-нибудь другого для запаха).

Печь, какъ сказано въ № 1793.

Выйдетъ большихъ вафлей отъ 14 до 15.

1797) **Вафли шоколадныя.** Приготовить точно также, какъ вафли № 1793, съ тою только разницею, что вмѣсто $1^1/_4$ стакана муки, взять $^1/_2$ стакана тертаго шоколаду и стаканъ крупичатой муки.

1798) **Вафли на взбитой сметанѣ.** $1^1/_2$ стакана сметаны взбить на льду въ пѣну, смѣшать съ 6 желтками и $^1/_2$ фун. т. е. $1^1/_2$ стаканами самой лучшей муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ и печь, какъ обыкновенно.

1799) **Пирогъ изъ вафлей.** Испечь вафли, каждую вафлю намазать вареньемъ, уложить красиво на блюдо въ кружокъ, покрыть взбитыми съ сахаромъ сливками, сгладить, убрать красиво вареньемъ, подавать.

Выдать: *На вафли* отъ № 1793 до 1798.
$1^1/_4$ стак. густыхъ сливокъ.
$^1/_4$ стак. сахара.
$^1/_2$ стак. варенья.

1800) **Пирогъ изъ вафлей со сливочною массою, замороженою.** Испечь сухонькія вафли, но чтобы не подгорѣли.

Между тѣмъ приготовить слѣд. $^1/_2$ бутылки обыкновенныхъ сливокъ, 1 стак. мелкаго сахара, вершокъ ванили кипятить, пока не останется одна треть всего. Поставить въ холодную воду, когда почти остынетъ, начать сбивать лопаточкой, прибавляя по каплѣ, лимоннаго соку, всего съ $^1/_2$ лимона. Когда масса побѣлѣетъ и погустѣетъ, положить $^1/_2$ стакана густыхъ, сбитыхъ сливокъ, подсыпая ложку сахара и лимонной цедры, хорошенько размѣшать.

Взять толстую, мѣдную шарлотницу, положить на дно слой этой массы, сверхъ нея рядъ вафлей на двое перерѣзанныхъ, перекладывая ихъ вареньемъ красной смородины, опять слой массы и такъ до конца. Смотрѣть, чтобы вафли не касались стѣнокъ, чтобы ихъ не было видно.

Уложивъ все, какъ слѣдуетъ, до верху, закрыть плотно крышкой, замазать несоленымъ масломъ, засыпать льдомъ и солью, часа на два. Подавая, выложить на блюдо, на красиво сложенную салфетку.

Выдать: 1½ стак. обыкновен. сливокъ. | ½ стак. густ. сливокъ и ложку сахара.
1 стак. мелкаго сахара. | ½ ф. варенья красной смородины.
Верш. ванили или цедры лимон.
Сокъ изъ ½ лимона | *На вафли.*

1801) **Пирогъ изъ вафлей другимъ манеромъ.** Испечь вафли и приготовить бѣлую сливочную массу, какъ только что сказано въ № 1800, но не класть въ нее сбитыхъ сливокъ, а уложить на блюдо вафли, въ видѣ горки, покрывая каждый рядъ вафлей сливочною массою и тонкимъ слоемъ варенья красной смородины.

Сверху покрыть всю эту горку вафлей сбитыми сливками, съ сахаромъ и ванилью. Украсить сверху красиво нарѣзаннымъ цукатомъ разныхъ сортовъ.

Выдать: *На вафли.* | ½ ф. варенья красной смородины.
1½ стак. обыкновен. сливокъ. | ½ стак. густыхъ сливокъ.
1 стак. сахара, вершокъ ванили | Ложку сахара. Цукатъ.
½ лимона.

1802) **Пирогъ изъ вафлей, покрытый меренгою.** Испечь и уложить вафли со сливочною массою и вареньемъ, какъ только что сказано. Сверху покрыть меренгою, сгладить, поставить въ духовую печь на 15—20 минутъ, чтобы зарумянилась. Подавая украсить цукатами и фруктами.

Меренга приготовляется слѣд. образ. 4 самыя свѣжія бѣлка сбить въ густую пѣну, всыпать понемногу ½ ф. сахара, размѣшать.

Выдать: *На вафли отдѣльно.* | ½ ф. варенья красной смородины.
1½ ст. жид. слив., 1 ст. сахара. | 4 бѣлка и стаканъ мелкаго сахара.
Верш. ванили, цедры лимонной. | Цукатъ и фрукты.
Сокъ изъ ½ лимона. |

Б) Трубочки.

Примѣчаніе. Форму не мыть, а смазать свинымъ саломъ, посыпать солью, тщательно вытереть пропускною бумагою. Передъ печеньемъ натереть бѣлымъ воскомъ или смазать только первый разъ масломъ, разогрѣть до самаго горячаго состоянія т. е. раскалить. влить ложку тѣста. закрыть плотно форму, опустить ее въ канфорку плиты, на самыя горячія уголья. Черезъ 2 минуты перевернуть форму на другую сторону, подержать на огнѣ еще минуты двѣ.

2) Тѣсто должно быть жидко. какъ на блины.

3) Вынуть форму, обчистить ножомъ запекшееся кругомъ тѣсто. Осторожно снимать каждую облатку ножомъ на сито и каждую сейчасъ же, пока не остыла, свертывать въ трубочку, потому что, когда остынетъ и сдѣлается твердою, то свернуть ее нельзя будетъ. Класть на блюдо, поставленное въ духовой печи, не закрывая дверецъ.

4) Передъ самымъ отпускомъ, наполнить трубочки или малиновымъ вареньемъ, или сбитыми сливками, заправленными сахаромъ съ ванилью или съ лимонною цедрою. Въ сбитыхъ сливкахъ не должно быть ни малѣйшей жидкости. поэтому сбивъ въ пѣну, надо ихъ откинуть на сито и съ сита брать ложечкой и наполнять ими трубочки, иначе онѣ размокнутъ. Въ случаѣ, если первая пробная трубочка окажется очень хрупкою, знакъ, что много масла, въ такомъ случаѣ прибавить. въ тѣсто, ложку муки.

1803) **Трубочки съ виномъ.** ¾ стакана муки, ½ стакана мелкаго сахара, ¾ стакана вина, 3 бѣлка размѣшать хорошенько. Наполнить вареньемъ или сбитыми сливками.

Выдать *На трубочки:* | *На сбитыя сливки:*
¾ стак. муки. | 1 стак. густыхъ сливокъ.
¾ стак. легкаго дешев. вина. | 4 куска сахара, цедру съ 1 лимона.
½ стак. мелкаго сахара, 3 бѣлка. | Или ½ вершка ванили, или корицы.
Кусокъ бѣлаго воску. | (1 стак. варенья).

Выйдетъ трубочекъ 35.

Трубочки постныя приготовляются точно также, только безъ бѣлковъ, но съ 2 ложками какого-либо хорошаго постнаго масла.

1804) **Жирныя трубочки.** 4 ложки растопленнаго масла растереть добѣла, всыпать сахаръ, 5 шт. горькаго, толченаго миндаля, вбить 4 яйца, всыпать $^1/_2$ стакана муки, размѣшать, влить 8 ложекъ молока и печь трубочки, какъ обыкновенно, наливая тѣста по $^1/_2$ ложкѣ; первый только разъ намазать форму масломъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ ст. молока, 4 яйца, 6 кусковъ сахара, 5 шт. горькаго миндаля, $^1/_2$ стак. муки.

Трубочекъ выйдетъ отъ 25 до 28 шт.

1805) **Трубочки съ корицею.** $^3/_4$ стакана сливокъ, 1 яйцо, $^1/_8$ фунта сахара, т. е. 4 куска, 1 золотникъ мелкой корицы, цедры стертой съ $^1/_3$ лимона, около $^3/_4$ стакана муки такъ, чтобы тѣсто было жидко, какъ на блины, размѣшать, печь трубочки, какъ сказано въ примѣчаніи.

1806) **Еще трубочки.** Распущенное масло взбивать лопаточкой, пока не побѣлѣетъ, всыпать сахаръ, истолченый съ ванилью или лимонную цедру, растереть, положить 6 яицъ, растереть, всыпать $^1/_2$ ложечки соли и понемногу пшеничной или лучше франц. муки, не переставая мѣшать въ одну сторону. Испечь облатки, которые свернуть затѣмъ въ трубочки, какъ сказ. въ прим. Наполнить сбитыми сливками или вареньемъ.

Выдать; 6 яицъ, стаканъ сахару, $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, Стаканъ муки, Цедры съ $^1/_2$ лимона или ванили, Стак. густыхъ сливокъ или стаканъ варенья.

В. Облатки.

Примѣчаніе. Облатки пекутся въ тѣхъ же формахъ, какъ и трубочки, но только не свертываются въ трубочки. Поступить во всемъ совершенно такъ, какъ сказ. въ прим. о трубочкахъ.

1807) **Облатки сливочныя.** 1 яйцо разбить съ 1 стакановъ сливокъ, всыпать легко насыпанный 1 стаканъ муки, 1 ложку сахара, соли, 1 желтокъ, мѣшать хорошенько въ продолженіе $^1/_4$ часа. Печь, какъ сказ. въ примѣчаніи.

Приготовить ложки 2 мелкаго сахара, корицы, мелко истолченнаго сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго, смѣшать; когда облатки будутъ готовы, намазать каждую масломъ, посыпать приготовленнымъ миндалемъ, сложить попарно, положить въ форму отъ трубочекъ, намазанную масломъ, прикрыть, подержать на огнѣ минуты 2.

Такія облатки можно подавать къ чаю или къ кофе.

Выдать: 2 яйца, 1 ст. сливокъ, 1 ст. муки, 1 лож. сахара, соли, бѣлаго воску, 1 ст. сладк. миндаля, 5 -6 горькаго, 2 ложки сахара, корицы, $^1/_2$ лож. масла.

Выйдетъ отъ 20 до 25 паръ.

1808) **Облатки** др. ман. $^3/_4$ стакана муки, $^3/_4$ стакана вина, $^1/_2$ стакана сахара размѣшать, испечь, см. прим., вынуть, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, подержать на огнѣ минуты 2.

Или сложить попарно, смазывая ихъ вареньемъ; подавая осыпать сахаромъ.

Г. Хворостъ.

Примѣчаніе. Хворостъ, какого бы нибыло вида жарится одинаково, а именно: Надо взять чухонское масло пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ. Чѣмъ его будетъ больше, тѣмъ лучше, но на полное блюдо хвороста достаточно $1^1/_2$—2 фун-

товъ. Вскипятить въ кастрюлькѣ средней величины, влить ложку хорошей водки. Опускать дуршлаковою ложкою по нѣсколько штукъ за разъ. Когда подрумянятся, выбирать также дуршлаковою ложкою, прямо на рѣшето, на пропускную бумагу, посыпая тотчасъ сахаромъ, а кто хочетъ съ примѣсью корицы. Переложить на блюдо, подать.

1809) **Хворостъ обыкновенный.** Взять 2 яйца, $1\frac{1}{4}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ ложки водки или рома, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, около $2\frac{1}{2}$ стакановъ муки, замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать полосками, прорѣзать середину, вывернуть одинъ конецъ; или три узенькія полоски сплести вмѣстѣ, или вырѣзать розанчиками, или въ родѣ кудрей, жарить въ маслѣ пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ. См. прим.

Выдать: 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ лож. водки или рома. | $1\frac{1}{2}$ ф. масла пополамъ съ сал № 2293.
$\frac{1}{4}$ ст. сахара, т. е. $\frac{1}{8}$ ф. | 1 ложку спирту или водки.
3 ст. муки, т. е. 1 фунтъ. | (Корицы, $\frac{1}{8}$—$\frac{1}{4}$ стак. сахара.

Выйдетъ хвороста полное блюдо съ верхомъ.

1810) **Еще хворостъ или наливашники.** Раскатавъ тонко тѣсто, можно сдѣлать изъ него небольшіе пирожки (наливашники), нафаршировать ихъ вареньемъ (1 стаканъ), слѣпить плотно края, смазывая яйцомъ, изжарить въ маслѣ. См. прим.

1811) **Хворостъ, третьимъ манеромъ.** Точно такой же хворость приготовляется постный. Взять 8 ложекъ, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана воды, въ томъ числѣ 2 ложки какого нибудь постнаго масла и 1 ложку очищенной водки или рома, 4 куска сахара и муки стакана $2\frac{1}{2}$.

Изжарить въ 1 фунтѣ постнаго масла; масла останется почти половина; его можно употребить въ другое кушанье.

1812) **Хворостъ, четвертымъ манеромъ.** Взять 3 яйца или 6 желтковъ, сахаръ, муки стакана 2, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко и жарить какъ сказ. въ примѣчаніи.

Выдать: 3 яйца или 6 желтковъ. | 1 ложку спирту или водки.
4—6 куск. сахара, $2\frac{1}{2}$ ст. муки. | (Корицы и $\frac{1}{4}$ стак. сахара—осыпать
$1\frac{1}{2}$ ф. масла попол. со свин. жиромъ. | хворостъ).

1813) **Хворостъ литый.** 1 стак. сухой муки, 2 ложки сахара, немного корицы смѣшать съ 1 стак. молока или немного болѣе такъ, чтобы тѣсто было жидко, положить 4 желтка и 4 взбитые бѣлка, размѣшать; спускать тѣсто въ кипящее масло черезъ маленькую воронку, ниточкою, по разнымъ направленіямъ такъ, чтобы хворость имѣлъ видъ сѣтки, подрумянить его съ обѣихъ сторонъ, выбрать на рѣшето, на пропускную бумагу, подать горячимъ, осыпавъ сахаромъ или обливъ сокомъ.

Выдать: 1 ст. мук., 4 яйца, 2 лож. сахара. | 1 ст. молока или вина.
Немного корицы. | 1 ф. масла и ложку водки.

1814) **Хворостъ литый другимъ манеромъ.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ сахаромъ, всыпать немного муки такъ, чтобы тѣсто было жидко, размѣшать до гладкости, спускать тѣсто съ ложки ниточкою, въ кипящее масло.

1815) **Хворостъ литый третьимъ манеромъ.** 1 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, немного корицы смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стак. вина, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать. лить тѣсто ниточкою въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать.

Д. Оладьи.

Примѣчаніе. Тѣсто для оладей должно быть густоты густой сметаны. Когда окончательно поднимется, не мѣшая тѣста, брать его ложкою на сковороду, на рас-

каленное масло или фритюръ. Подрумянивъ съ одной стороны, перевернуть на другую, еще поджарить.

1816) **Оладьи на дрожжахъ.** 2 стакана теплаго молока, 4 стакана муки, 2—3 золотн. сухихъ дрожжей размѣшать до гладкости. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько лопаткою, положить ложечку соли, $^1/_2$ ложки сахара, ложку масла, 2—3 яйца цѣльныя или сбить бѣлки, дать вторично подняться и тогда уже, не мѣшая тѣста, брать его ложкою, класть на сковородку, на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать къ нимъ сахаръ, варенье или даже патоку. Выйдетъ 24 оладьи.

Выдать: 2 ст. молока, 4—$4^1/_2$ ст. муки. 2—4 яйца, соли ложечку.
2—3 зол. сухихъ дрожжей. Всего $^1/_2$ ф. масла или фритюра.

1817) **Оладьи на дрожжахъ съ яблоками.** Приготовить тѣсто, какъ сказано № 1816. Передъ самымъ жареньемъ положить въ тѣсто 3 яблока, очищенныя отъ кожицы и сердцевины и нарѣзанныя кружечками. На каждую оладью захватывать по одному такому ломтику и жарить въ раскаленномъ фритюрѣ или маслѣ. Подавать къ нимъ сахаръ и варенье.

1818) **Оладьи на миндальномъ молокѣ.** Растворить тѣсто изъ 2 стакана миндальнаго молока, 4 стакановъ муки, 3—4 золотн. сухихъ дрожжей, ложечки соли, прибавить 1 ложку сахара. Когда тѣсто поднимется, не мѣшая его ложкою, жарить оладьи въ маслѣ.

1819) **Оладьи изъ манны, смоленскихъ крупъ или пшена.** 1 бутылку молока вскипятить, всыпать $1^1/_2$ стакана крупъ, размѣшать на плитѣ до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтковъ; за полтора часа передъ отпускомъ, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ (прибавить $^1/_2$ ложки густыхъ бѣлыхъ дрожжей), дать подняться въ довольно тепломъ мѣстѣ и, не мѣшая болѣе тѣста, класть ложкою плоскія лепешечки на сковородку, на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Массу эту можно сдѣлать немного пожиже и испечь оладьи въ родѣ русскихъ блиновъ на маленькихъ сковородкахъ. Подать отдѣльно сахаръ.

1820) **Оладьи другой пропорціи:** 1 стаканъ молока, 2 стакана воды, $1^1/_2$ стакана крупъ, 4 цѣльныхъ яйца, размѣшать, изжарить въ $^1/_2$ фунтѣ масла.

1821) **Оладьи изъ смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.** Вскипятить $4^1/_2$ стак. молока, всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, вскипятить, размѣшать до гладкости, остудить, всыпать сахаръ, намазать довольно тонко на желѣзный листъ или на блюдо.

Когда каша совершенно остынетъ и окрѣпнетъ, вырѣзать выемкою или просто стаканомъ кружковъ 26—28. Отдѣлить половину нарѣзанныхъ кружковъ, положить на нихъ варенья безъ сока, прикрыть другимъ кружкомъ, слѣпить кругомъ края, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, потомъ переложить на желѣзный листъ, вставить не надолго въ печь.

1822) **Оладьи изъ моркови.** Взять 5 штукъ довольно крупной моркови, натереть ее на теркѣ, положить 2 сырыхъ яйца и муки столько, чтобы масса была густа, какъ на оладьи. Разогрѣть на сковородѣ масло и поджарить оладьи, какъ обыкновенно.

1823) **Оладьи изъ сырого картофеля.** Приготовляются, какъ оладьи изъ моркови № 1822.

ОТДѢЛЪ IX.

Сладкіе пироги и пирожки, ватрушки, петишу, пышки или пончки, драчены и пр. разпородныя мучныя кушанья.

А. СЛАДКІЕ ПИРОГИ, ПИРОЖКИ и ВАТРУШКИ.

Примѣчаніе. Сладкіе пироги и пирожки, равно какъ и ватрушки приготовляются изъ слоенаго тѣста, изъ разсыпчатаго, на сметанѣ и на содѣ, изъ дрожжеваго тѣста, изъ дрожжеваго полуслоенаго, и пр.

Сладкимъ пирогомъ называется, по большей части, закрытый пирогъ, или открытый, но продолговато-четыреугольный, а ватрушкою называется открытый и круглый.

Тѣсто для пироговъ, пирожковъ и ватрушекъ.

1824) **Слоеное тѣсто.** Какъ приготовляется это тѣсто сказано въ № 303. Раскатавъ его можно сдѣлать пирогъ, пирожки въ родѣ рога изобилія, наполнивъ ихъ, по испеченіи тѣста, сладкимъ бешемелемъ; или круглые, наполнивъ ихъ вареньемъ. Сдѣлавъ пироги или пирожки, переложить ихъ на листъ, смоченный холодною водою, не смазывая его масломъ. Ставя въ печь, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь, чтобы сразу охватило и чтобы масло не имѣло времени растаять. Когда подрумянятся и будутъ легко сдвигаться съ листа, вынуть, красиво уложить на блюдо; если надо, живо нафаршировать вареньемъ или бешемелемъ, тотчасъ подавать, пока еще не остыли.

1825) **Разсыпчатое тѣсто.** Замѣсить тѣсто изъ $^2/_3$ фун. муки т. е. 2 стакановъ, $^1/_3$ ф. сливочнаго, вымытаго, выжатаго, холоднаго масла, приблизительно $^1/_2$ стак. воды, въ томъ числѣ ложки рома, $^1/_4$ чайной ложечки соли и ложки сахара. Раздѣлить на 12 частей.

Раскатать изъ каждой части кружокъ, изъ которыхъ сдѣлать ватрушки или раскатать все, въ одинъ или въ два пласта, для одного открытаго или закрытаго пирога.

1826) **Разсыпчатое тѣсто на сметанѣ.** Изъ $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ ф. сметаны, ложечки соли ровно съ краями и 2 ложекъ сахара замѣсить не очень крутое тѣсто. Раскатать очень тонко. Сдѣлать пирогъ или ватрушки съ творогомъ, фруктовымъ пюре, вареньемъ или со свѣжею черникою, или свѣжими вишнями.

1827) **Разсыпчатое тѣсто др. ман.** 6 желтковъ, 2 ложки сахара, ложечку соли ровно съ краями, $^1/_3$ ф. масла, растереть до бѣла, смѣшать съ 3 стаканами муки и 2 ложками рома; 1 яйцомъ смазать тѣсто.

1828) **Разсыпчатое тѣсто тр. ман.** 1 ф. т. е. 3 стак. муки, 2 яйца и $^1/_4$ стак. сахара, $^1/_2$ стак. сметаны, $^1/_3$ или $^1/_4$ ф. масла, до бѣла растертые, ложечка соли ровно съ краями; 1 яйцо смазать тѣсто.

1829) **Разсыпчатое тѣсто очень хорошее четв. ман.** $^1/_4$ ф. масла растереть до бѣла, всыпать ложечку соли ровно съ краями и 2 ложечки сахара, стаканъ муки ровно съ краями, вбивая 2 желтка и подливая почти $^1/_2$ стак. молока.

1830) **Еще разсыпчатое, очень хорошее, дешевое тѣсто.** $^1/_3$ ф. масла растереть до бѣла, всыпать понемногу $^2/_3$ ф. т. е. 2 стак. муки безъ верха, подливая почти $^1/_2$ стак. воды, въ томъ числѣ ложку рома, замѣсить обыкновенное густое тѣсто, чтобы можно было его раскатать.

1831) **Разсыпчатое тѣсто на содѣ.** $^1/_4$ ф. сметаны, $^1/_4$ ф. масла, $1^1/_2$ желтка, $^1/_2$ бѣлка, $^1/_4$ ст. сахара, $^1/_2$ столовой ложки сливокъ, 4—5 з. истолченнаго кардамона, $^1/_8$ ложечки соли, полную чайную ложечку картофельной муки, $^1/_2$ чайной ложечки соды и столько муки, чтобы тѣсто не вышло слишкомъ крутое. Выбивать съ полчаса, раскатать, смотря по надобности.

1832) **Рубленное тѣсто.** $^1/_2$ ф. холоднаго, свѣжаго, сухого чухонскаго масла, 1 ф. муки, $^1/_2$ ложечки соли замѣсить, изрубить мелко сѣчкою, на подобіе манной крупы. Пересыпать въ чашку, влить 1 яйцо и стаканъ воды, вымѣсить хорошенько, раскатать, сдѣлать пирогъ или пирожки, смазать яйцомъ и загѣмъ изъ холоднаго мѣста вставить прямо въ печь.

1833) **Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.** $1^1/_4$ стакана молока, $^1/_2$ чайной ложечки соли, ложку сахара, цедры лимонной или кардамона, 2 золотника сухихъ дрожжей, 2 желтка, $^1/_2$ ложки масла, около $1^1/_2$ ф. муки, выбить какъ можно лучше лопаточкой, дать подняться въ тепломъ, но лучше холодномъ мѣстѣ. Когда поднимется, выбить еще разъ, раскатать въ холодномъ мѣстѣ, смазать перышкомъ растопленнымъ, но уже почти застывающимъ или лучше невполнѣ растопившимся масломъ, сложить вдвое, смазать, сложить вчетверо. Поставить на холодъ, черезъ $^1/_2$ часа опять раскатать тѣсто, смазать его масломъ, сложить вдвое, смазать масломъ, сложить вчетверо. (На смазку употребить еще 1—2 ложки). Дать подняться въ холодномъ мѣстѣ. Черезъ часъ раскатать пирогъ или пирожки, положить на желѣзный листъ, слегка смазанный масломъ и вытертый, дать на холоду подняться и прямо въ горячую печь.

1834) **Простое тѣсто на дрожжахъ, скоромное.** Взять очень полный стаканъ теплой воды, два золотника сухихъ дрожжей, $1^1/_2$ стакана муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить хорошенько лопаточкой, всыпать $^1/_2$ чайной ложечки соли, ложку сахара, вбить 2 желтка, положить пол-ложки масла и остальные $1^1/_2$ или 2 стакана муки такъ, чтобы тѣсто было густо настолько, чтобы, когда будетъ тщательно вымѣшено, отставало отъ рукъ. Сдѣлать тогда пирогъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Когда испечется, покрыть варенъемъ или мармеладомъ. Если же покрывается сырыми ягодами, то покрыть ими когда будетъ на половину только готовъ, вставить снова въ печь.

1835) **Постное тѣсто на дрожжахъ.** Приготовляется, какъ сказано выше № 1834, не класть только яицъ, а вмѣсто скоромнаго, положить подсолнечное или горчичное масло.

1836) **Пропорція пряностей.** Въ тѣсто для сладкихъ пироговъ и ватрушекъ кладутся, для вкуса, различныя пряности, такъ напр. на 1 фунтъ муки 10 зерень кардамона, или 5 капель лимоннаго масла, или $^1/_2$ вершка истолченной съ сахаромъ ванили, или цедры съ $^1/_4$—$^1/_2$ лимона, или 20 сладкихъ миндалинъ, поджаренныхъ на чистой сковородѣ до золотистаго цвѣта и истолченыхъ, или апельсинный, мелко нашинкованный цукатъ.

1837) **Сладкіе, круглые пирожки изъ слоенаго тѣста съ варенъемъ или бешемелемъ.** Приготовить слоеное тѣсто, какъ сказано въ №1824. Не раскатывать его только слишкомъ тонко, а вырѣзать, жестяною выемкою, кружк-

ковъ 15. Въ серединѣ каждаго кружка надрѣзать, до половины толщины тѣста кружокъ, смазать яйцомъ верхъ пирожка, но не бока, тотчасъ изъ холоднаго мѣста вставить въ горячую печь. Когда будутъ готовы, вырѣзать ножемъ надрѣзанные кружечки, наполнить ямочки ягодами изъ варенья малины, подавать. Вмѣсто варенья можно брать сладкій бешемель, приготовленный въ самомъ маломъ количествѣ изъ молока или сливокъ съ ванилью, ромомъ или лимонною цедрою, а именно взять 1/3 ложки сливочнаго масла, 1/8 стакана муки и 1/2 стакана сливокъ, прокипятить въ маленькой кастрюлечкѣ до густоты густой сметаны; всыпать, по вкусу сахару и что либо для вкуса.

Выдать: *На тѣсто:*
1/2 ф. масла.
2/3 ф. т. е. 2 стак. муки.
1 яйцо смазать пирожки.
1/2 стак варенья-ягодъ малины
Или *на бешемель.*

1838) **Слоеные пирожки съ цѣльными яблоками.** Приготовить слоеное тѣсто № 303, раскатать тонко, нарѣзать 12 — 15 четыреугольныхъ кусковъ. Изъ некрупныхъ кислыхъ яблокъ вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, натирая ихъ тотчасъ же лимономъ; на каждый квадратъ слоенаго тѣста, положить по яблочку, всыпать въ середину каждаго яблока и осыпать ихъ сахаромъ, кто любитъ, съ примѣсью просѣянной корицы. Слѣпить всѣ четыре конца вмѣстѣ въ видѣ конверта, смазать яйцомъ сверху, но не нижнюю часть боковъ, осыпать крупно истолченымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ истолченымъ сухаремъ, и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: 1/2 ф. масла, 2 стак. муки.
1 яйцо, 12—15 кислыхъ яблокъ.
1 стак. сахара, (ложечку корицы).
2 сухаря.

1839) **Слоеные пирожки, въ видѣ рога изобилія съ бешемелемъ.** Приготовить слоеное тѣсто № 303. Раскатать тонко тѣсто, нарѣзать длинные полоски, въ палецъ шириною, обвернуть ихъ на палочки, смоченныя холодною водою, палочки нарочно для того сдѣланныя такъ, чтобы пирожки имѣли видъ рога изобилія, круглыя палочки длинною въ 2 1/2 вершка, снизу въ палецъ, а сверху въ 2 пальца въ діаметрѣ. Намазать пирожки разбитымъ яйцомъ, все это въ холодномъ мѣстѣ и въ ту же минуту вставить въ горячую печь. Когда будутъ готовы, снять съ палочекъ, дать чуть чуть остынуть, наполнить пустое мѣсто сладкимъ бешемелемъ, тотчасъ подавать, еще горячими; бешемель приготовить изъ 1 ложки сливочнаго масла, 1/2 стакана муки и 1 1/2 стак. молока или сливокъ, прокипятить, всыпать сахаръ и лимонную цедру, или ваниль, истолченую съ сахаромъ, или корицу.

Выдать: *На тѣсто № 303.*
1/2 ф. масла. 2 стак. муки.
1 яйцо смазать тѣсто.
На бешемель:
1/8 ф. сливочнаго масла.
1/2 стак. муки, 1 1/2 стак. сливокъ.
Пряностей.

1840) **Слоеный, сладкій, русскій пирогъ.** (*Скоромный или постный*). Взять 1 стаканъ, т. е. 6 яицъ, разбить въ деревянной чашкѣ, влить 3 стак. сладкой воды, т. е. съ распущеннымъ въ ней 1/3 фунта сахара, 1 рюмку водки, 1/2 чайной ложечки соли, размѣшать все это хорошенько, всыпать понемногу 4 1/2 фунта просѣянной, крупчатой муки, выбивать скалкой, какъ можно лучше, пока тѣсто не станетъ отставать отъ скалки.

Тогда переложить тѣсто на столъ, на который всыпать 1/2 фунта оставшейся муки, разрѣзать тѣсто на 60 частей, скатать изъ нихъ слегка булочки; потомъ изъ каждой булочки раскатать скалкою, подсыпая муки, лепешечку величиною въ блюдечко; сложить эти лепешки одну на другую, пересыпая хорошенько мукою, чтобы не слиплись.—Большое круглое блюдо намазать растопленнымъ сам-

ломъ, тряпочкою или перышкомъ, взять одну лепешечку, растянуть ее въ рукахъ, перебирая пальцами сперва самые края, чтобы они не были толсты, а потомъ и середину, растягивая тѣсто на сжатыхъ кулакахъ такъ, чтобы тѣсто не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этотъ пластъ масломъ, тряпочкою, положить на него другой растянутый пластъ, смазать его масломъ и т. д.

Положить такимъ образомъ 25 пластовъ; на двадцать пятый намазать варенья, безъ лишняго сока съ фунтъ или немного болѣе, загнуть къ верху края послѣдняго пласта, чтобы не вытекло варенье (этотъ пластъ долженъ быть безъ малѣйшей дырочки); и потомъ на это варенье положить еще такихъ же 35 пластовъ, смазывая каждый масломъ и натягивая подъ края блюда.

Срѣзать лишнее тѣсто подъ краями блюда (изъ этого тѣста можно сдѣлать крендельки), смазать масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на полчаса, чтобы пирогъ испекся. Подавая, можно еще подровнять края острымъ ножемъ, посыпать сахаромъ.—Пирогъ этотъ можно сдѣлать вечеромъ, поставить его въ холодное мѣсто, на другой день испечь.

Пирогъ этотъ можетъ стоять болѣе мѣсяца въ холодномъ мѣстѣ; подавая, надобно только подогрѣвать его.

Выдать на большой пирогъ: 5 ф. муки. 6 яицъ, $^2/_3$ чайн. ложечки соли. $^2/_3$ ф. сахара, 1 рюмки водки. Масла растопленнаго $1^1/_2$ ст., т. е. около 1 фунта. 1 ф. варенья, т. е. $1^1/_2$ ст., не менѣе.

На 6 или 8 человѣкъ приготовить пирогъ изъ половины назначенной пропорціи, сдѣлать всего 45 пластовъ, изъ нихъ 20 положить подъ варенье, а 25 на варенье, натягивать на фаянсовую тарелку.

Масла въ тѣсто ни капли не кладется, а только смазываются имъ пласты.

Точно также приготовляется постный пирогъ; не класть только яицъ, а вмѣсто яицъ прибавить 1 стаканъ воды на большую пропорцію, а $^1/_2$ стакана на маленькій пирогъ, и вмѣсто скоромнаго, взять маковаго или подсолнечнаго масла

1841) **Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста на содѣ съ яблоками.** Приготовить тѣсто, № 1831, раскатать. Между тѣмъ, 3 фунта яблокъ очистить отъ кожицы, натирая ихъ тотчасъ-же кругомъ лимономъ, чтобы не почернѣли — Вынуть сердцевину, мелко накрошить, пересыпать въ эмальированную кастрюльку, всыпать стаканъ сахара, влить 1—2 стол. ложки воды, не болѣе, поставить на плиту, мѣшая, какъ только они сдѣлаются мягкими, остудить ихъ, наложить на раскатанный пластъ, покрыть другимъ пластомъ, кругомъ защипать, какъ можно ровнѣе.

1842) **Пирогъ съ вишнями изъ разсыпчатаго тѣста на сметанѣ,**—по англійски. Приготовить тѣсто, № 1826, раскатать, два пласта. Взять эмальированное, небольшое, глубокое блюдо. По серединѣ блюда положить чайную, плоскую, широкую чашку, опрокинутую верхъ дномъ. Кругомъ чашки, на все блюдо насыпать $1^1/_2$—2 ф. вишень съ косточками, но лучше безъ нихъ, перемѣшавъ ихъ со стаканомъ сахара. Покрыть все, вмѣстѣ съ чашкою, пластомъ тѣста на сметанѣ № 1826, положивъ въ тѣсто съ $^1/_4$ стак. сахара, и взявъ его меньшую пропорцію. Поставить пирогъ этотъ изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь, на 30—40 минутъ, смазавъ его яйцомъ. Сокъ отъ вишень наберется въ чашку. Разрѣзавъ пирогъ и начиная брать его, снять чашку, чтобы сокъ расплылся по вишнямъ.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. вишень, 1 ст. сахара. *На тѣсто.* 1 яйцо, $^1/_8$ ф. масла, $^1/_4$ фунта сметаны. $1^1/_4$ стак. муки. Ложку сахара. $^1/_4$ ложечки соли.

1843) **Разсыпчатый сладкій пирогъ съ изюмомъ.** Приготовить тѣсто на сметанѣ № 1826. 2 ф. изюма—кишмиша перебрать, обварить кипяткомъ

на 1/4 часа, размѣшать, слить воду, откинуть на рѣшето, перебрать, облить теплой водой. Когда стечетъ, переложить на полотенце, осушить, положить на раскатанное тѣсто, посыпать изюмъ немного сахаромъ, защипать, испечь.

1844) **Пирогъ-ватрушка изъ полуслоенаго, дрожжеваго тѣста со свѣжими вишнями или свѣжею черникою и сметаною.** Приготовить тѣсто, какъ сказ. въ № 1833, раскатать въ видѣ большой ватрушки, переложить на большую сковороду безъ ручки, защипать края, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Между тѣмъ, заранѣе очистить отъ косточекъ 3 ф. вишень, осыпать стаканомъ сахара, или 2 фунта черники перебрать, перемыть, дать стечь водѣ, пересыпать на блюдо, осыпать ее стаканомъ сахара, дать постоять часа два. За полчаса до обѣда, раскатать пластъ тѣста, переложить его на большую сковороду, масломъ смазанную, загнуть кверху края, красиво защипать ихъ, дать еще подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Когда слегка подрумянится, выдвинуть немного листъ со сковородой изъ печи; если тѣсто вздулось, проколоть, чтобы опало и какъ можно скорѣе разсыпать на тѣсто чернику живо разравнять и тотчасъ въ печь.

Черезъ 1/4 часа, опять выдвинуть листъ, облить ягоды 1/2 фунтомъ т. е. стаканомъ самой свѣжей, густой сметаны и снова въ печь, минутъ на пять, подавать.

Выдать: 1 1/4 стак. молока.
2—3 зол. сух. дрожжей.
1/2 ложечки соли.
Ложку сахара.
2 желтка.
1/2 ложки масла.
1/4 ф. масла смазать тѣсто.
2 ф. черники или 3 ф. вишень.
Стаканъ мелкаго сахара.
Стаканъ сметаны.

1845) **Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами крыжовника.** 1/2 ф. масла, 1 ф. муки, ложка рома, 1 яйцо, ложка сметаны, 1/2 стак. сахара, лимонной цедры или шт. 12 горькаго, очищеннаго и мелко истолченнаго миндаля, вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ, переложить на сковороду или въ бумажную форму, масломъ смазанную, обложить рантомъ изъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь почти до готовности. Когда подрумянится, выдвинуть на половину изъ духовой печи и живо покрыть его 3 стаканами несовсѣмъ зрѣлаго крыжовника, который сперва очистить, обварить кипяткомъ, откинуть на сито, остудить, переложить въ каменную чашку, смѣшать съ 1/2—1 стак. мелкаго сахара и немного корицы, держать близь плиты, чтобы не были холодными. Вставить снова въ печь. Когда испечется, подать горячимъ, осыпавъ еще сахаромъ.

1846) **Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжею малиною, земляникою или смородиною.** Приготовить какое-нибудь разсыпчатое тѣсто, раскатать, сдѣлать круглый или продолговатый пирогъ, смазать яйцомъ, вставить въ духовую печь. Когда на половину будетъ готовъ, выдвинуть изъ печи, живо покрыть его вышепоименованными ягодами, которыя предварительно, перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито. Когда обсохнутъ, переложить въ каменную чашку. Выложивъ ягоды на пирогъ, сравнять ихъ, осыпать 1/2 или 1 стаканомъ сахара и снова въ печь. Подавая, можно покрыть ихъ слоемъ сбитыхъ сливокъ.

1847) **Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста съ яблоками.** Приготовить тѣсто отъ № 1825 до № 1832, испечь его до готовности. Тогда покрыть его яблочнымъ мармеладомъ или 1 1/2 ф. яблокъ очистить, мелко нашинковать, смѣшать съ сахаромъ, ложкою рома, корицею, потушить въ кастрюлѣ и тогда уже этою массою покрыть испеченый пирогъ.

1848) **Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ.** Испечь очень тонкій кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста отъ № 1825 до № 1832.

1 фунтъ чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, а черносливъ мелко изрубить; сварить густой сиропъ изъ 1 ф. сахара и $^3/_4$ стак. вина, всыпать 1 фунтъ очищеннаго, не очень мелко истолченаго миндаля, черносливъ, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все это слегка подсохло, остудить, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, сложить на испеченый кружокъ разсыпчатаго тѣста, вставить въ лѣтнюю печь. Вынувъ, остудить, оглазировать, убрать желеемъ, фруктами и проч.

Выдать: на 6 человѣкъ:
1 ст. чернослива, т. е. $^1/_3$ ф.
1 ст. миндаля, т. е. $^1/_3$ ф.
$^1/_3$ ф. сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
$^1/_4$ ст. вина, корицы и гвоздики.
2 бѣлка, цедру лимонную.

На тѣсто № 1825.
$^1/_4$ ф. масла, $^1/_3$ ф. сметаны.
Ложку сахара, ложечку соли ровно съ краями.
$^1/_2$ рюмки рома, $1^1/_2$—2 стак. сметаны.
(На глазурь и уборку) или на № 1832.

1849) **Простой, дешевый, но очень вкусный сладкій пирогъ съ подрумяненымъ миндалемъ.** 20 сладкихъ миндалинокъ ошпарить. Черезъ полчаса очистить отъ шелухи, осушить въ полотенцѣ, мелко нашинковать, поджарить безъ масла, на чистенькой сковородкѣ, до темно-золотистаго цвѣта, истолочь.

4 желтка растереть до-бѣла съ 8 чайными, полными ложечками сахара, всыпать 10 полныхъ чайныхъ ложекъ мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, называемаго ситникомъ.

Сбить 4 бѣлка, смѣшать съ массою, влить въ 2 бумажныя небольшія формы, въ 5 вершковъ въ діаметрѣ, вымазанныя масломъ, испечь. Сварить густой сиропъ изъ 1 стак. воды и $^3/_4$ стак. мелкаго сахара, положить 4 очищенныя и на 4 части разрѣзанныя, сладкія яблока, вѣсомъ $^3/_4$ ф., сварить.

Два испеченые пласта сложить вмѣстѣ, смазавъ одинъ изъ нихъ этимъ яблочнымъ варенъемъ, сверху покрыть тѣмъ же варенъемъ, уложивъ на серединку болѣе цѣльныя четвертинки яблокъ.

1850) **Простой сладкій пирогъ изъ сухарей.** Взять $1^1/_2$ стакана просѣянныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, заранѣе приготовленныхъ и 1 стак. сахара. Смазавъ сотейникъ масломъ, осыпать этими сухарями его дно, положить рядъ, ломтиками нарѣзанныхъ, яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ; опять рядъ сухарей и сахара. Затѣмъ рядъ яблокъ, сверху сухари и сахаръ. Вставить не менѣе, какъ на часъ, не въ очень горячую духовую печь. Затѣмъ выложить на блюдо.

Яблокъ взять 1 фунтъ, изъ котораго $^1/_4$ ф. отложить и сварить съ $^1/_4$ ф. сахара, густое варенье, которымъ покрыть тортъ, когда онъ испечется и остынетъ. Тортъ этотъ будетъ еще вкуснѣе, если сухари будутъ предварительно растерты съ $^1/_8$ ф. свѣжаго масла.

1851) **Сливочный сладкій пирогъ.** $^3/_8$ фунта несоленаго масла тереть до-бѣла; отдѣльно мѣшать до-бѣла 12 желтковъ съ $^1/_4$ фунта сахара, отертаго о цедру 1 лимона; потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_2$ фунта очищеннаго и, съ ложкою розовой воды, истолченнаго сладкаго миндаля, 6 ложекъ густыхъ сливокъ, мѣшать все это съ $^1/_2$ часа; можно прибавить съ. $^1/_4$ стак. вымытой и до-суха вытертой коринки и, наконецъ, 4 взбитые бѣлка. Испечь кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста, наполнить его этою массою, вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: на 6 чел.: $^1/_8$ ф. масла, 4 желтка.
$^1/_6$ ф., т. е. $^1/_2$ ст. миндаля.
$^1/_3$ ложки розовой воды.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.
1 ложку коринки, $1^1/_2$ бѣлка.
$^1/_{12}$ ф. сахара, т. е. куска 3.

2 ложки густыхъ сливокъ.
На разсыпчатое тѣсто № 2085.

Или на тортъ англійскій № 2086 выдать половину, назначенной тамъ пропорціи, на 6 человѣкъ.

1852) **Превкусный бисквитный пирогъ съ виномъ и бешемелемъ.** 5 желтковъ растереть до бѣла съ однимъ стаканомъ сахара, влить процѣженнаго лимоннаго сока съ $^1/_2$ лимона, положить натертой съ $^1/_2$ лимона цедры, 4 столовыя ложки картофельной муки, ровно съ краями, размѣшать хорошенько, положить 2 полныя столовыя ложки крупичатой муки, опять размѣшать, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, раздѣлить на двѣ части, перелить въ 2 одинаковыя бумажныя или гладкія жестяныя, раздвижныя формы, намазанныя несоленымъ масломъ и осыпанныя сухарями. Поставить въ самую легкую духовую печь на $^1/_2$ часа. Когда будетъ готово, вынуть, дать простоять дня 2—3. Такъ какъ это печенье довольно сухое, то черезъ эти 2—3 дня, облить оба пласта $^1/_2$ стаканомъ марсалы, смѣшанной съ $^1/_2$ стак. воды и 2 чайными ложечками сахара и тогда первый пластъ покрытъ слѣд. бешемелемъ: $^1/_8$ ф. сливочнаго несоленаго масла распустить и довести до самаго горячаго состоянія, всыпать $^1/_2$ стак. муки, размѣшать до гладкости; не снимая съ плиты, развести понемногу 2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, прокипятить.

Въ другой кастрюлькѣ разбить 3 желтка, развести этимъ бешемелемъ, процѣживая сквозь ситечко. Поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, всыпать $^1/_2$ вершка толченой ванили, размѣшать, остудить, покрыть бисквитный пластъ, накрыть другимъ пластомъ. Этотъ верхній пластъ покрыть 3 взбитыми бѣлками, смѣшанными съ $^1/_4$, но лучше съ $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, поставить на нѣсколько минутъ въ горячую печь, чтобы бѣлки подрумянились.

Выдать на бисквитъ:
5 яицъ, стаканъ сахара.
$^1/_2$ лимона, 4 ложки карт. муки.
2 стол. ложки крупичатой муки.
$^1/_2$ стак. марсалы.
2 ложечки сахара.
$^1/_2$ стак. воды.

На бешемель:
$^1/_2$ ст. муки, 3 желтка.
2 ст. сливокъ или молока.
$^1/_8$ ф. сливочнаго масла.
$^1/_2$ вершка ванили.
$^1/_3$ ст. сахара.
3 бѣлка и $^1/_4$—$^1/_2$ стак. сахара.

1853) **Сладкій пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста, покрытый яблоками, яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ.** Изъ $^2/_3$ фунта муки, т. е. 2 стак., $^1/_3$ ф. сливочнаго масла, приблизительно $^1/_2$ стак. воды, въ томъ числѣ немного рома, замѣсить обыкновенное густое тѣсто, раскатать его довольно тонко, и сдѣлать изъ него продолговатый, четыреугольный пирогъ съ рантомъ изъ тѣста. 3—5 сладкихъ яблокъ очистить, нарѣзать самыми тоненькими полуломтиками, уложить ихъ красиво, рядами, такъ, чтобы одинъ ломтикъ захватывалъ другой, осыпать $^1/_4$ стаканомъ сахара, смазать рантъ тѣста яйцомъ, испечь. Между тѣмъ очистить 2—3 кислыя яблока, или взять штукъ 6 абрикосовъ, мелко нашинковать, всыпать въ кастрюльку, положить туда же $^1/_3$ фунта, обвареннаго кипяткомъ, чернослива, кто хочетъ, ложку рома, немножко лимонной цедры, 1 мелко расщипанный листочекъ желатина, $^1/_2$ стак. сахара, $1^1/_2$—2 стак. воды, варить, пока все не разварится и не погустѣетъ, протереть сквозь сито и покрыть этимъ испеченое тѣсто; подавая пирогъ, можно его разрѣзать, самымъ острымъ ножемъ на равные, продолговатые куски.

Выдать: $^2/_3$ ф., т. е. 2 стак. муки.
$^1/_3$ ф. масла.
$^3/_4$ ст. мелкаго сахара.
1 яйцо смазать тѣсто.
3—5 сладкихъ яблокъ.
2—3 кислыя яблока или шт. 6 абрикос. и $^1/_3$ фун., т. е. $^3/_4$ ст. чернослива.
(Ложку рома, лимонной цедры).

1854) **Сладній пирогъ съ рѣшеточкою изъ тѣста.** Приготовить

одно изъ вышепомѣненованныхъ тѣстъ, раскатать, переложить на сковороду, покрыть тѣсто варенъемъ, яблочнымъ или вишневымъ мармеладомъ, или мармеладомъ изъ свѣжихъ сливъ, или изъ варенаго, протертаго чернослива, сдѣлать сверху рѣшеточку изъ того же тѣста, прикрыть концы рантомъ изъ тѣста, кругомъ всего пирога, смазать яйцомъ, испечь, посыпать сахаромъ или покрыть еще меренгою изъ 2 бѣлковъ и 1/4 фунта мелкаго сахара, поставить опять въ печь, не надолго.

1855) **Яблочный пирогъ.** 1 яйцо, столовая ложка сливокъ, 1/2 чайной ложечки соли, неполный стаканъ муки, (но болѣе 3/4 стакана), 1/2 ложки масла, замѣсить, какъ на лапшу, раздѣлить тѣсто на четыре части, раскатать изъ каждаго кружка очень-очень тонкій пластъ, величиною въ тарелку. Положить первый пластъ на смазанную масломъ сковородку, величиною въ тарелку, смазать этотъ пластъ тѣста масломъ, положить на него часть яблокъ, которыя не надо очищать отъ кожицы, а только высверлить сердцевину, яблоки же нарѣзать самыми тоненькими пластинками, (яблокъ всего 1 1/2 ф.) посыпать ихъ сахаромъ, (сахару 1/2 ф.). На яблоки положить другой пластъ тѣста, также смазанный съ обѣихъ сторонъ масломъ, котораго пойдетъ всего 1/4 ф. Такъ поступить со всѣми пластами, верхній смазать также чуть чуть разогрѣтымъ масломъ. Поставить въ самую горячую духовую печь. Какъ только образуется сокъ, чаще поливать имъ сверху весь пирогъ. Держать въ печи, пока сокъ не превратится въ подожженный сахаръ. Если печь горяча, то въ 20 минутъ пирогъ бываетъ готовъ, а если не достаточно горяча, то и въ 3/4 часа.

1856) **Сладкій пирогъ съ творогомъ.** Приготовить какое нибудь тѣсто изъ вышеприведенныхъ отъ № 1824 до № 1834, раскатать два пласта, одинъ немного меньше, другой больше; который больше, положить на сковороду, покрыть творогомъ, прикрыть другимъ пластомъ, защипать красиво края, смазать яйцомъ и тотчасъ въ горячую печь, на 20 минутъ.

Творогъ приготовить слѣд. образомъ: 2 ф. свѣжаго, изъ подъ пресса, самаго сухого творога растереть, протереть сквозь сито, положить 1/8—1/4 ф. сливочнаго масла, ложки 4 сметаны, 1/2 ф. сахара, 3 желтка, немного корицы или ванили, растереть хорошенько, прибавить, по желанію, 1/2 стак. перебраннаго и обвареннаго изюма—кишмиша или мелко нашинкованнаго апельсиннаго цуката.

Выдать: 2 ф. творога.	Немного корицы.
1/4 ф. сливочнаго масла.	(1/2 ф. изюма).
1/3 стак. сметаны.	Апельсиннаго цукату № 3782.
1/2 ф. сахара, 3 желтка.	1 яйцо смазать пирогъ.

Небольшія ватрушки.

Примѣчаніе. Ватрушки приготовляются изъ разнаго тѣста, поименованнаго въ началѣ отдѣла. Замѣсивъ его, разрѣзать на 12—15 кусковъ, каждый кусокъ раскатать скалкою на столѣ, величиною въ маленькое блюдечко, подсыпая муки; на каждый кружокъ, положить по ложкѣ начинки, красиво защипать края, оставляя середину открытою, переложить на листъ смазанный масломъ, смазать яйцомъ края тѣста, вставить въ горячую печь, минутъ на 15—20. Какъ только зарумянятся и легко будутъ сдвигаться съ листа, знакъ, что готовы.

1857) **Ватрушки съ варенъемъ.** Приготовить одно изъ вышеприведенныхъ тѣстъ, вырѣзать кружки, покрыть ихъ 1 1/2—3 стаканами густого варенья. малины, вишень безъ косточекъ, или морошки, черной смородины, защипать, испечь, какъ сказ. въ примѣчаніи.

1858) **Ватрушки съ яблоками.** Приготовить которое нибудь тѣсто изъ

вышеприведенныхъ, покрыть кружки тѣста яблоками, а именно: $1^1/_2$ ф. яблокъ очистить отъ кожицы, обтирая ихъ тотчасъ лимономъ, вырѣзать сердцевину, нашинковать, пересыпать въ кастрюльку, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, подлить ложку воды, поставить на плиту, помѣшивать, чтобы не пригорѣли. Когда сдѣлаются мягкими, снять съ огня, растереть ихъ, всыпать только 3 зернышка истолченаго кардамона, размѣшать, остудить.

Защипать красиво края ватрушекъ, вставить ихъ въ печь.

1859) **Ватрушки съ яблочнымъ пюре.**

1860) **Ватрушки со свѣжими ягодами черники или голубицы.** $1^1/_2$ ф. ягодъ перебрать, перемыть, откинуть, на сито, дать стечь водѣ, пересыпать на блюдо, смѣшать съ $^3/_4$ стакана сахара, покрыть ватрушки и въ печь, не заливая сметаной.

1861) **Ватрушки съ творогомъ.** Приготовить которое нибудь тѣсто, покрыть творогомъ, приготовленнымъ слѣд. обр.: 1 ф. свѣжаго, изъ подъ пресса, творога растереть, протереть сквозь рѣшето, положить $^1/_8$ ф. масла, ложки 2 сметаны, $^1/_4$—$^1/_3$ стак. сахара, 1—3 желтка, размѣшать до гладкости. Прибавить, кто хочетъ, $^1/_4$ стак. изюма. Такія ватрушки подаются и къ кофе, и ко щамъ.

1862) **Ватрушки съ пшеномъ.** Приготовить какое нибудь вышепоименованное тѣсто, вырѣзать кружки, покрыть ихъ пшеномъ, приготовленнымъ слѣд. образ. 1 полный стаканъ пшена перемыть въ 3 горячихъ, какъ кипятокъ, водахъ, слить его, налить бутылкою молока, разварить до мягкости, положивъ ложку сливочнаго масла и соли. Когда остынетъ вбить 3 яйца.

1863) **Ватрушки съ лукомъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 1833; или 1834, раскатать, положить мелко изрубленнаго луку, поджареннаго въ маслѣ, защипать, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, смазать яйцомъ, испечь въ горячей печкѣ.

Выдать: $1^1/_2$ ф., т. е. $4^1/_2$ стак. муки. $1^1/_4$—$1^1/_2$ стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами, соли. | $^1/_3$ ф. масла, 2 яйца. Луковицъ шт. 12, соли, перцу. 1 яйцо смазать тѣсто.

Петишу.

1864) **Петишу заварное.** $^2/_3$ стак. растопленнаго, чистаго, чухонскаго, свѣжаго масла, $1^1/_2$ стак. холодной воды, $^1/_2$ чайной ложки соли, вскипятить, всыпать вдругъ $1^1/_2$ стак. муки, шибко мѣшая, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли; отставить тогда отъ огня, сейчасъ же въ горячее тѣсто вбить по одному, мѣшая, 6 нѣльныхъ самыхъ лучшихъ яицъ, никакъ не менѣе, размѣшать до гладкости, выбивая лопаткой, тотчасъ разложить тѣсто кучками на желѣзный листъ, легко смазанный масломъ; смачивая палецъ водою, можно сдѣлать въ каждомъ отверстіе, чтобы петишу имѣло видъ крендельковъ, осыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на $^1/_4$ часа. Выйдетъ 24 штуки. Можно тѣсто остудить и тогда уже вбить яйца, долго выбивая тѣсто.

Выдать: $^1/_2$ ф. чухонскаго масла. $1^1/_2$ стакана муки. | 6 яицъ, ($^1/_4$ стак. миндаля). 6 кусковъ сахара.

Можно всыпать въ тѣсто лимонной цедры и осыпать петишу, кромѣ сахара, мелко изрубленнымъ миндалемъ (съ $^1/_4$ стак.).

Подаются къ обѣду вмѣсто пирожнаго; хороши также къ чаю и кофе.

1865) **Петишу заварное изъ другой пропорціи:** 1 стак. воды, 1 стак. растопленнаго масла, $1^1/_4$ стак. муки, $^1/_2$ ложки соли, 6—7 яицъ.

1866) **Петишу наполненное сбитыми сливками или бешемелемъ.** Петишу № 1864 можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ: испечь не въ родѣ крендельковъ, а въ родѣ булочекъ. Когда испекутся, разрѣзать ихъ поперекъ, наполнить сбитыми сливками съ сахаромъ (1/2 стак. густыхъ сливокъ и ложку сахара), причемъ сбитыя сливки надо непремѣнно выложить на сито, чтобы стекла вся жидкость и затѣмъ всыпать въ нихъ сахаръ.

Или наполнить ихъ слѣд. бешемелемъ: на 6 человѣкъ взять 1 чайную ложечку самаго свѣжаго сливочнаго масла, 1/4 стак муки и 1 1/8 стак. жидкихъ сливокъ или молока, размѣшать хорошенько и кипятить, мѣшая, пока не загустѣетъ. Въ горячую массу положить немного лимонной цедры или ванили, или розовой воды или воды флеръ д'оранжъ, вбить 1—2 желтка, шибко мѣшая, протереть сквозь сито и наполнить этимъ петишу, сложить попарно, подавать.

1867) **Петишу заварное съ шоколаднымъ бешемелемъ.** Испечь петишу изъ тѣста № 1864, но не въ видѣ крендельковъ, а въ родѣ пышекъ какъ сказ. въ № 1866. Обкатать ихъ въ слѣд. шоколадномъ бешемелѣ: 2 чайныя ложечки самаго свѣжаго сливочнаго масла, 1/8 стак. муки, 1/8 или 1/4 фун. натертаго шоколада, 2—3 куска сахара, развести молокомъ или даже водою размѣшать хорошенько, кипятить, пока не загустѣетъ, можно протереть сквозь сито, остудить. Дать имъ обсохнуть въ печи, подавать.

Пышки или пончки.

1868) **Пышки или пончки съ вареньемъ.** Взять 1 стаканъ молока вмѣстѣ съ дрожжами (2—3 зол.), 2 стак. муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, часовъ за 5 до обѣда, поставить въ теплое мѣсто Черезъ 2 часа, т. е. когда тѣсто поднимется, вымять его хорошенько веселочкою, положить соли, 1/8 или 1/4 фунта масла нерастопленнаго, но и не слишкомъ холоднаго, 4 желтка разбитые съ ложкою сахара и остальную муку, оставивъ ее немного, чтобы посыпать на столъ, прибавить 1/2 чайной ложечки корицы или зерень 5—6 кардамона, цедры лимонной, ванили, ложки 2 мараскина, киршвассера или рома, 1/2 чайной ложечки соли, выбить тѣсто хорошенько веселочкою или руками, поставить въ теплое мѣсто на 1/2 часа или на 1 часъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было слегка раскатать скалкою на столѣ, подсыпая слегка муки.

Такъ приготовленное тѣсто, черезъ 1/2 часа или 1 часъ выложить на столъ, раскатать два кружка, почти въ палецъ толщиною, подсыпая, какъ уже сказано, слегка мукою; наодинъ изъ этихъ пластовъ наложить, кучками, по 1/2 чайной ложечки варенья безъ сока такъ, чтобы изъ этой пропорціи вышло 24 пышки; накрыть ровно другимъ пластомъ, вырѣзывать пончки стаканомъ; складывать ихъ на листъ, посыпанный слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться впродолженіи 3/4 часа, но не слишкомъ, отъ этого зависитъ рыхлость пончковъ: потому что, если на листѣ слишкомъ поднимутся, то тѣсто потеряетъ свою силу и спущенное масло не будетъ въ состояніи болѣе расти и сдѣлается закалецъ.

Гусиное или свиное сало пополамъ съ русскимъ масломъ, см. № 287 вскипятить, влить 1 — 2 ложки водки (отъ которой пончки не будутъ такъ жирны) спускать по 5—6 пончковъ за разъ, жарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою такъ, чтобы жиръ съ масломъ постоянно ровно кипѣли, но не пригорали. Когда пончки подрумянятся и будутъ готовы, вынимать ихъ дурхшлаковою ложкою, тотчасъ же осыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, а потомъ сложить на блюдо и подавать горячими.

Пончики бываютъ еще лучше, если тѣсто менѣе густо, такъ что его трудно раскатать на столѣ, а выложивъ все тѣсто на столъ, разрѣзать его на 24 части, растянуть небольшія лепешечки въ рукахъ (руки можно намазать, если нужно будетъ, слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало), на каждый кусочекъ положить варенья, безъ сока, защипать, скатать шарикъ, сгладить кругомъ и т. д.

Выдать: 1 ст. молока вмѣстѣ съ дрожжами.
1 ложку сахара. 1/3—1/4 ф. масла.
4 желтка, соли.
1 1/2 чайн. лож. корицы, или чего нибудь другого для запаха).
1/2 ст. варенья безъ сока.

Всего 1 1/4 ф. муки.
Чтобы осыпать пончики, выдать 4 — 5 кусковъ сахара и 1 ложечку, корицы.
Чтобы изжарить ихъ 1 ф. масла и 1 ф. свинаго или гусинаго сала и 1 стол. ложку спирта или хорошей водки.

Вмѣсто варенья положить можно яблочнаго мармеладу: 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, положить 1/4 стак. сахара, варить мѣшая, пока не погустѣетъ.

1869) **Пончки или пышки изъ другой пропорціи.** Приготовляются точно также, какъ и предъидущія № 1868, только желтки надобно сперва растереть до-бѣла съ сахаромъ.

Выдать: 1 ст. сливокъ, 1 1/2 ф. муки.
1/4 ст. растопленнаго масла.
1/3 ст. сах., 1/2 чайн. лож. корицы.
10 желтк., 1/4 ст. хорош. дрожжей.
Соли 1/3 чайной ложечки.

1/2 рюмки рома.
3/4 ст. варенья безъ сока.

1 ф. масла, 1 ф. свин. или гусин. жира.
1—2 ложки водки № 297.

Выйдетъ штукъ 25—30.

1870) **Пончки третьимъ манеромъ.** 1/2 фунта масла растереть до бѣла, вбить 10 желтковъ, тереть опять какъ можно дольше, влить 1/3 стакана хорошихъ дрожжей, 1 1/2 стакана теплаго молока, посолить, всыпать ложку сахара, корицы и муки (фунта 2) такъ, чтобы тѣсто можно было слегка раскатать скалкою на два пласта; наложивъ варенья, вырѣзывать пончки стаканомъ или большою рюмкою, дать подняться и жарить, какъ сказано въ № 1868.

Выйдетъ пончекъ около 40.

1871) **Пончки четвертымъ манеромъ.** Растворить тѣсто изъ 3-хъ стакановъ муки, 3/4 стакана молока, 1 ложки густыхъ дрожжей, положить 1/2 стак. растопленнаго масла, 1/4 стакана сахара, растертаго до-бѣла съ 3 желтками, соли, размѣшать все это хорошенько, выбить лопаткою, какъ можно лучше, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, выложить на столъ, раскатать и т. д. какъ сказано въ № 1868.

1872) **Пончки заварныя на дрожжахъ.** 2 стак. муки заварить 1 стак. горячаго молока; когда остынетъ, влить 1/3 стакана молока, размѣшаннаго съ 2—4 зол. дрожжей, выбить хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ выбить тѣсто опять лопаткою, положить соли, 4—5 желтковъ до-бѣла растертыхъ съ 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана растопленнаго масла, 5—6 штукъ толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто можно было раскатать скалкою, положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать, дать подняться; черезъ 1/2 или 3/4 часа посыпать на столъ немного муки, раскатать 2 пласта и т. д. какъ сказано въ № 1868.

Выдать: 1 1/2 ф. муки, 1 1/3 ст. молока.
2—4 зол. дрожжей.
1/2 ст. сахара, соли, 4—5 яицъ.
1/2 ф. масла, 5—6 шт. горьк. миндаля.
1/2 стакана варенья безъ сока.

1 фунтъ масла и 1 фунтъ свинаго жира № 297.
1 ложку спирта или водки.
Полную ложку сахара и чайную ложечку корицы осыпать пончки.

Выйдетъ пончковъ 25—30.

1873) **Пончки заварныя безъ дрожжей.** 2 стак. воды, $1^1/_2$ ложки масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 2 стакана муки, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, вбить 4 яйца, всыпать сахару куска 2 и лимонной цедры. Ложку обмакнуть въ масло, брать понемногу тѣста, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ; когда пончки подрумянятся, выкладывать ихъ на рѣшето, на пропускную бумагу, потомъ сложить на блюдо, осыпать сахаромъ, облить сиропомъ.

Выдать: $1^1/_2$ ложки масла. | или гусинымъ жиромъ, № 297.
2 ст. муки, т. е. $^3/_8$ ф., 4 яйца. | 2 куска сахара и лимонной цедры.
$1^1/_2$ или 2 ф. масла поп. со свинымъ | (Сахаръ и сиропъ).

1874) **Пончки съ яблоками безъ дрожжей.** 9—12 небольшихъ яблокъ очистить, выбрать осторожно середину, пустое же мѣсто наполнить вареньемъ, безъ сока.

6 желтковъ, 6 чайныхъ ложечекъ сахара растереть до-бѣла, класть понемногу 6 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 6 чайныхъ ложекъ муки; обмакнуть каждое яблоко въ это тѣсто, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ жиромъ. Когда подрумянятся, вынуть дурхшлаковою ложкою, посыпать сахаромъ и корицею, облить сиропомъ или сабаіономъ № 490.

Выдать: 9—12 яблокъ: 6 яицъ. | (1 ложку сахара и корицы).
6 чайныхъ ложекъ сахара. | $1^1/_2$ или 2 ф. масла попол. съ фритюромъ.
6 чайныхъ ложекъ муки. | 1 ст. сиропа или сабаіонъ.

1875) **Пышки или пончки вѣнскія, шоколадныя.** 6 желтковъ, $^3/_8$ фунта сахара мѣшать до-бѣла, положить $^3/_8$ фунта муки и пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, выпускать изъ бумажной трубочки или шприицовкой небольшіе круглые пирожки, посыпать сахаромъ, испечь; но лучше испечь ихъ въ маленькихъ круглыхъ формочкахъ (1 вершокъ въ діаметрѣ), потому что въ такомъ случаѣ пирожное не расплывается и всѣ кружечки будуть одинаковой величины. Вынувъ изъ печи, остудить, вынуть середину этихъ пирожковъ съ лѣвой стороны, т. е. со дна, наполнить сбитыми густыми сливками съ сахаромъ ($^1/_2$ стак. сливокъ, куска 2—4 сахара и, кто хочетъ, немного ванили), сложить попарно, обмакнуть въ шоколадъ, сложить на рошпоръ и вставить въ лѣтнюю печь, на нѣсколько минутъ.

Шоколадъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: $^1/_8$ фун. шоколада, $^1/_2$ ф. сахара, 2 стак. молока разъ вскипятить, процѣдить, опять варить, пока не погустѣетъ, т. е. уварить до $1^1/_2$ стак., отставить и бить деревянною ложкою, пока не остынетъ и не начнетъ подергиваться тонкою перепонкою. Въ этомъ шоколадѣ обмакивать пончки. Выйдетъ 13—15 паръ.

Выдать: 6 яицъ, $^3/_8$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. сахара. | $^1/_8$ или $^1/_4$ фунта шоколада, т. е. $^1/_2$—1 плитку.
$^3/_8$ ф., т. е. $1^1/_4$ стак. муки. | $^1/_2$ фун. сахара, 2 стак. молока.
$^1/_2$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

Драчена.

1876) **Драчена.** $^1/_8$ ф. масла растереть до бѣла въ одной мисочкѣ, 3 желтка съ $^1/_4$ стак. сахарной пудры, но не сахарнаго песка, растереть до бѣла въ другой мисочкѣ, смѣшать, подсыпать $^1/_2$ ложечки соли и 2 стакана крупичатой муки, подливая 2 стак. молока, размѣшать осторожно сверху внизъ. Распустить на большой сковородѣ ложку масла; когда раскалится, влить тѣсто, поставить въ печь, почти на полчаса.

Выдать: $^1/_4$ фун. масла, 3 желтка. | 2 стак. крупичатой муки.
$^1/_4$ стак. сахарной пудры. | 2 стак. молока.

1877) **Др. ман.** 10 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_4$ стакана сахара, всыпать $1^1/_2$ стак. муки, размѣшать, подливая понемногу стаканъ сливокъ. Всыпать $^1/_2$ ложечки соли. Выбивать тѣсто съ полчаса. Положить 5 сбитыхъ бѣлковъ; на сковородѣ раскалить ложку масла, влить приготовленную массу, поставить въ печь, минутъ на 20.

1878) **Родъ драчены.** Ложку свѣжаго несоленаго масла тереть до-бѣла, положить по одному 6 желтковъ, влить понемногу 1 стаканъ сметаны и 1 стак. сливокъ, размѣшать хорошенько, всыпать 2 ложки крупичатой муки и полную ложку сахара, вылить на сковороду, поставить въ вольный духъ; когда будетъ готова, вынуть, украсить вареньемъ; можно подать отдѣльно сливки.

Выдать: $^1/_8$ фун. масла. | 1 стак. сливокъ.
6 желтковъ, 1 ст. сметаны. | 2 ложки муки, $^1/_4$ ст. сахара. (Сливки).

1879) **Еще родъ драчены.** Растереть до-бѣла $1^1/_2$ ложки чухонскаго масла, вбить 6 желтковъ, растереть, положить 4 ложки сметаны, 2 полныя ложки сахара, 2 полныя ложки картофельной или крупичатой муки, лимонной цедры, кардамону, воды флеръ-д'оранжъ или ванили, прибавить, кто хочетъ, $^3/_4$ стак. рубленаго миндаля, положить взбитые бѣлки, размѣшать, поставить въ печь, чтобы запеклась.

Выдать: 6 яицъ, $1^1/_2$ ложки масла. | 2 ложки муки.
4 ложки сметаны. | Чего нибудь для запаху.
2 ложки сахара. | (1 стак. сладкаго миндаля).

1880) **Еще родъ драчены или пирожное на скорую руку.** Вымыть 2 ложки самаго свѣжаго масла, чтобы не осталось въ немъ соли, тереть въ одну сторону, пока не побѣлѣетъ, какъ сметана; 6 желтковъ и $^3/_4$ стак. сахара растереть отдѣльно до бѣла, смѣшать съ масломъ, положить лимонной цедры или горькаго миндалю; потомъ прибавлять, понемногу, не переставая мѣшать, 1 ложку муки, 1 стаканъ сливокъ, 1 стаканъ сметаны и 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать слегка, влить на сковороду, поставить въ самый легкій духъ; когда будетъ готова, тотчасъ подавать.

Выдать: 2 ложки т. е. $^1/_4$ ф. масла. | 1 ст. сливокъ. 1 ложку муки.
6 яицъ, $^1/_4$ стак. сахара. | 1 ст. сметаны.

Д) Разнородные сладкіе пирожки.

1881) **Мнихи.** Маленькіе сухіе, продажные крендельки обварить кипяткомъ, чтобы разбухли, но не обратились въ кашу, слить воду, посолить, облить подрумяненымъ или просто сливочнымъ масломъ.

Или кренделя намочить въ красномъ винѣ; когда разбухнутъ, поджарить въ маслѣ; подавая, посыпать сахаромъ и корицею.

Эти мнихи приготовляютъ въ дорогѣ на станціяхъ, гдѣ трудно найти какую-нибудь провизію.

1882) **Червячки.** Приготовить тѣсто, какъ на лапшу, нарѣзать мелко на подобіе червячковъ, т. е. нашинковать, обжарить до-желта въ свѣжемъ маслѣ, переложить на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ яицъ, сахара, корицы и сметаны.

1883) **Вертута.** (греческое пирожное). Замѣсить довольно густое тѣсто изъ 2 яицъ, 2 яичныхъ скорлупокъ воды и, приблизительно, $1^1/_2$ фунтовъ муки; раскатать очень тонко, длинной полосой, намазать на все тѣсто слѣд. массу; 1 фун. сладкаго миндаля и 2 фун. грецкихъ орѣховъ обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая чуть—чуть воды, развести $^1/_2$ фун. хорошаго меда-липца, размѣшать, чтобы масса была густая, свернуть тѣсто въ

трубку, чтобы приняло видъ длиннаго рулета; уложить его на сковороду, намазанную ложкою масла, кладя ее плотно въ кружокъ, сверху смазать ложкою масла, посыпать ложкою мелкаго сахара, поставить въ печь, чтобы испеклась.

1884) **Пирожное туринское.** 1/2 стак. растопленнаго масла, 1/2 стак. молока вскипятить, всыпать тотчасъ же, вдругъ, 1 стак. муки, шибко мѣшая на маломъ огнѣ; когда масса размѣшается до гладкости и будетъ отставать отъ ложки, отставить, остудить, вбить по одному 3 яйца и выбивать лопаткою, пока тѣсто не начнетъ тянуться. Наставить воды; когда она вскипитъ, спускать въ нее тѣсто ширинцовою формою въ видѣ палочекъ, въ палецъ длиною, и варить ихъ на легкомъ огнѣ; когда всплывутъ, отлить на дурхшлагъ, перелить холодною водою, сложить въ форму, намазанную масломъ, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 стак. молока или сливокъ, 2 желтка, 2 ложки сахара размѣшать, положить пѣну изъ двухъ бѣлковъ, облить этимъ пирожное, вставить въ печь, на одинъ часъ.

1885) **Пирожное треугольное съ вареньемъ.** 1/8 фунта вымытаго и до суха выжатаго масла мелко изрубить, положить соли, 1 ложку сахара, 1 яйцо, 1 1/2 желтка, 3 ложки сметаны, 1 ложку вина и муки, замѣсить тѣсто такъ густо, какъ слоеное, раскатать 2—3 раза, оставить на 1 1/2 часа закрытымъ въ холодномъ мѣстѣ. Потомъ раскатать тонко на 2 кружка, одинъ кружокъ намазать вареньемъ безъ сока, накрыть другимъ кружкомъ, вырѣзать треугольные пирожки, проколоть слегка сверху вилкою, опускать, по нѣсколько штукъ, заразъ въ 1 1/2 или 2 фунта кипящаго масла пополамъ со свинымъ или гусинымъ жиромъ.

Выдать: 2 ст. муки, 1/8 ф. масла.
2 куска сахара, 3 яйца.
3 ложки сметаны, 1 ложка вина.
1 ст. варенья безъ сока.
1 1/2 или 2 ф. масла пополамъ съ фритюромъ.

1886) **Шотландскія свадебныя лепешки.** Разогрѣть слегка 3/8 фун. свѣжаго, несоленаго масла, но никакъ не кипятить, положить въ него 1/2 фунта крупчатой муки, 1/2 чашки мелкаго сахара, 1/2 чашки очищеннаго, мелко истолченаго миндаля, 1/2 бѣлка, замѣсить, хорошенько растереть, потомъ раскатать лепешку въ 1/2 вершка толщины, разрѣзать ее на 6—8 частей, проткуть очень часто вилкою, посадить въ печь на желѣзномъ листѣ; печь не должна быть слишкомъ горяча; пирожное должно сидѣть въ печи долго, пока не высохнетъ.

Выдать: 3/8 ф. масла.
1/2 ф., т. е. 1 1/2 ст. муки.
1 1/2 ст., т. е. 1/2 ф. миндаля.
3/8 ст. мелкаго сахара, 1/2 бѣлка.

1887) **Булочки съ вареньемъ и ромомъ.** Взять 12—18 сахарныхъ маленькихъ булочекъ изъ булочной, разрѣзать на двое, какъ рѣжутъ на круглые сухари, вынуть осторожно мякишъ, наполнить пустое мѣсто густымъ вареньемъ или мармеладомъ, сложить попарно, обмакнуть въ сливки, смѣшанныя съ сахаромъ, корицею, ромомъ и желтками, положить на сковороду, намазанную масломъ, поставить въ печь, чтобы обсохли.

Выдать: 12—18 булочекъ, 1/2 ст. варенья.
3/4 ст. сливокъ, 1/4—1/2 ст. сахара.
Чайную ложечку корицы.
3—4 желтка, рюмку рома.

1888) **Нѣмецкія булочки.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше, на пончки, когда два раза поднимется, скатать булочки такой величины, чтобы онѣ, когда поднимутся на плитѣ и въ печкѣ, вышли бы величиною въ хорошую рѣпу. Сажая въ печь, смазать ихъ яйцомъ, разбитымъ съ водою. Вынувъ изъ печи, дать немного остынуть, срѣзать затѣмъ верхушки, самымъ острымъ ножемъ; вынуть ложечкою всю мякоть, обварить ее, въ каменной чашкѣ, хорошими сливками, положить немного самаго лучшаго сливочнаго масла, сахара, корицы, одно-два яйца обваренной кипяткомъ и вытертой коринки, размѣшать хорошенько, чтобы масса,

была въ родѣ густой каши, положить ее обратно въ булочки, накрыть срѣзанными крышечками, смазать еще слегка яйцомъ, осыпать сухарями съ сахаромъ, вставить на полчаса въ печь.

Подавать къ нимъ сливки или молочный соусъ съ желтками.

Эти булочки подаются въ нѣмецкихъ семьяхъ, на масляницѣ, за обѣдомъ, на послѣднее кушанье, замѣняя русскіе блины.

1889) **Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.** 4 желтка, 1/4 фунта растопленнаго масла, немного молока, ложку сахара размѣшать хорошенько, подогрѣть, влить въ 3 стак., пшеничной муки, размѣшать до гладкости, прибавить 1/2 рюмки бѣлыхъ густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выложить на столъ, вымѣсить его, раздѣлить на 6—9 частей; 6—9 четвертушекъ бумаги намазать масломъ, положить на каждую изъ нихъ раскатанный кусокъ тѣста, смазать пластъ тѣста творогомъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, желтками и коринкою, или какимъ-нибудь вареньемъ, сложить каждую бумагу вдвое, т. е. перегнуть, переложить на желѣзной листъ, вставить въ печь. Когда бумага зарумянится и пирожки испекутся, вынуть, снять бумагу, сложить пирожки на блюдо, осыпать сахаромъ съ корицею; подать къ нимъ растопленное сливочное масло или сметану.

Выдать: 4 желтка, 1/4 ф. масла.
2—3 зол. дрожжей.
1—2 ложк. сахара, 3 1/2 ст. муки.
2 ложк. масла—намазать бумагу.

На фаршъ:

1 1/2 ф. творогу, 1/4 ст. сахара.
Корицы, 1/2 стак. коринки, 2 желтка.
Или вмѣсто всего этого 1 1/2—2 стакана варенья.

Сахаръ и корицу. Выдать отдѣльно 2—3 ложки сливочнаго масла или 1 1/2 ст. сметаны.

1890) **Пирожки малороссійскіе съ творогомъ.** 1 фунтъ свѣжаго творога положить подъ прессъ, потомъ растереть его хорошенько, протереть сквозь рѣшето, положить соли, 1 ложку сливочнаго масла, 2 яйца, протереть сквозь сито. Влить въ кастрюлю 3 стакана воды, положить въ нее 1 1/2 ложки масла, соли, вскипятить, всыпать 2 3/4 стакана гречневой муки, мѣшать веселочкою, минуть съ пять, отставить на край плиты, чтобы тѣсто не остыло совершенно. Потомъ дѣлать изъ этого тѣста шарики, величиною въ куриное яйцо, обкатывая ихъ въ мукѣ, раскатать потомъ изъ каждаго тонкую лепешку, положить на середину ея немного творогу, сложить края тѣста, слѣпить ихъ плотно, обрѣзать выемкою въ видѣ полумѣсяца, положить на растопленное масло, въ сотейникъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подать къ нимъ сметану.

Выдать: 1 1/2 ф. творога, 2—3 яйца, соли.
2 1/2 ложки масла.
3 стак. гречневой муки.
2—3 ложк. масла—обжарить пирожки.
1—1 1/2 стак. сметаны.

1891) **Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ.** Взять 1 стаканъ теплаго молока, стакана 3 муки, 3 яйца, ложки 2 густыхъ дрожжей, немного соли, размѣшать и выбить до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тѣсто на столѣ, въ палецъ толщиною, положить варенья, безъ сиропа, покрыть тѣстомъ, вырѣзать небольшіе пирожки. Кастрюлю намазать ложкою масла, посыпать сухарями, положить рядъ пирожковъ, скропить масломъ, опять рядъ пирожковъ и такъ до половины кастрюли, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, вставить въ довольно горячую печь; подавая, выложить на блюдо, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

Выдать: *На тѣсто:*
1 стак. молока, 3 1/2 стак. муки.
3 яйца, 2 золотника дрожжей.
1 стак. варенья безъ сока, ягоднаго или фруктоваго пюре.
2—3 сухаря, 3—4 ложки масла.

1892) **Рѣзники, (смоленское блюдо).** 1/4 стакана сливокъ, 1/4 стакана сметаны, 1 ложку дрожжей, 2 яйца и 1 1/2 стакана муки смѣшать, дать подняться, потомъ выбить его хорошенько, положить 1/8 фун. нераспущеннаго чухонскаго масла и остальную муку, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные пироги, дать снова хорошенько подняться; тогда раскатать лепешку въ 1 1/2 пальца толщиною, нарѣзать косые четыреугольники, въ 2 вершка величиною, класть ихъ на листъ, дать подняться; передъ самымъ отпускомъ, изжарить ихъ въ маслѣ. Къ нимъ подается сметана и сахаръ.

Выдать: 1/4 ст. сливокъ, 1/4 ст. сметаны. 2 яйца, 1/8 чухонскаго масла. 1 ложку дрожжей или 1 1/2 зол. | 3/4 фунта муки. 1/4—1/2 фунта масла жарить. (Сметана и сахаръ).

1893) **Пезы.** Взять 1 стак. молока вмѣстѣ съ дрожжами, половину назначенной муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, дать подняться, потомъ замѣсить остальною мукою, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца такъ, чтобы тѣсто было не такъ густо, какъ обыкновенно дѣлаютъ его на сухари, выбить, какъ можно лучше веселкою, поставить опять въ теплое мѣсто; когда тѣсто вторично поднимется, надѣлать круглыхъ булочекъ, величиною въ грецкій орѣхъ и, обмакнувъ каждую булочку въ растопленное масло, класть ихъ въ небольшую форму, дать подняться, потомъ вставить форму въ кипятокъ и варить пезы на парѣ, около получаса, или вставить ихъ въ печь. Подавая, выложить на блюдо; подавать горячими. Подаются и въ кастрюлѣ.

2 луковицы мелко изрубить, поджарить до-красна въ 2—3 ложкахъ масла, подать отдѣльно.

Выдать: Около 1 стак. молока или воды. 3 стак., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца, соли. | 2 золот. дрожжей, 2 луковицы. Всего 3/4 ф. масла.

Пезы эти можно нафаршировать также говядиною или вареньемъ.

ОТДѢЛЪ XX.

Мороженое, кремы, зефиры, муссы, бланманже, кисели, компоты, молочные заварные кремы.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примѣчаніе: Чтобы подать мороженое, на 6 человѣкъ на столъ, выложивъ его изъ формы, на блюдо (на салфетку), надо брать, на сливочное мороженое, 3 стак. т. е. бутылку цѣльнаго молока или жидковатыхъ сливокъ, 4 желтка, если же яйца мелкія, то 5 желтковъ и ½ ф. сахара, т. е. стаканъ мелкаго сахара, никакъ не болѣе. Подавая же мороженое на блюдечкахъ, этой самой пропорціи достаточно на 12 порцій.

Сливочное мороженое приготовляется слѣд. обр.: Взять самыхъ свѣжихъ, негустыхъ, слѣдовательно и нежирныхъ сливокъ, а въ недостаткѣ и цѣльнаго молока. Желтки растереть до бѣла съ мелкимъ, просѣяннымъ сахаромъ, смѣшать со сливками или молокомъ, поставить въ эмальированной кастрюлькѣ на огонь. Черезъ 3 минуты начать мѣшать, пока не погустѣетъ, т. е. подогрѣть до самаго горячаго состоянія, чтобы пошелъ паръ, что наступитъ, отъ начала, черезъ 8—10 минутъ, смотря по жару плиты, но ни подъ какимъ видомъ не дать вскипѣть, такъ какъ въ такомъ случаѣ, свернутся желтки и все придется выбросить. Вообще пробовать лопаточкой, если съ нея не будетъ больше чисто стекать, а будетъ держаться на лопаточкѣ въ видѣ слоя бѣлой густой массы, знакъ, что варить довольно, отставить, остудить мѣшая. Изъ опасенія, чтобы желтки не вскипѣли, можно ставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою. Хорошо на всю ночь поставить эту приготовленную массу на ледъ, чтобы желтки выстоялись и мороженое нисколько не отзывалось бы желтками и въ такомъ случаѣ, снявъ съ плиты, процѣдить въ каменную кастрюльку съ крышкою и когда остынетъ, тогда только, накрывъ бумагой и крышкой, поставить на ледъ.

3) Если мороженое съ ванилью, то ее опустить въ холодные еще сливки съ желтками и вмѣстѣ заварить и остудить. Если же кладется тертая лимонная цедра, горькій миндаль, вода флеръ-д'оранжъ, кофе и пр., то ихъ надо класть въ горячую массу.

4) Ваниль разрѣзывать всегда вдоль, а не поперегъ, проварить вмѣстѣ съ желтками и молокомъ, остудить, вынуть и затѣмъ высушить, такъ что ее можно употребить вторично.

5) Назначенная выше пропорція сливочнаго мороженаго самая вѣрная, потому что, если прибавить желтковъ, будетъ отзываться желтками; если взять больше молока будетъ жидко; если взять больше сахару—не заморозится.

6) Если на мороженое будутъ употреблены сливки, а не молоко, то не надо класть болѣе 4 желтковъ,—но вообще мороженое изъ хорошаго, цѣльнаго молока вкуснѣе, чѣмъ изъ сливокъ, которые, какъ напр. въ Петерб. не рѣдко имѣютъ непріятный привкусъ.

7) Лучшая мороженица — это американская съ металлическими внутри лопатками, которыя, безъ посторонней помощи, промѣшиваютъ мороженое. Повертѣвъ полчаса, надо снять, осторожно, крышку и бумагу, чтобы не попало въ мороженое соли. Если окажется готовымъ, т. е. застывшимъ, то вынуть металлическій стержень, очистить съ него мороженое ложкою или лопаточкою, сгладить, прижать, накрыть чистою бумагою и крышкою, поставить въ ледъ, засыпавъ кругомъ и сверху мелкимъ льдомъ съ солью, и такъ держать до отпуска, 1½—2 часа. Передъ самымъ отпускомъ, снять осторожно крышку и бумагу, обтереть форму отъ соли, накрыть красиво сложенною, накрахмаленною салфеткою и круглымъ блюдомъ, опрокинуть.

8) Если мороженое не опустится само на блюдо, то обтереть дно и бока формы полотенцомъ, обмоченнымъ въ кипятокъ и выжатымъ, осторожно снять форму, подавать.

Эти американскія мороженицы не хороши только тѣмъ, что отъ металлическаго стержня, мороженое получаетъ иногда привкусъ металла, въ особенности, пока она еще новая.

9) Наилучшею мороженницею считается французская мороженица, подъ названіемъ «Турбино».

10) Самый простой, общедоступный способъ замораживать мороженое—это слѣдующій:

Взять не широкое, но высокое ведро съ маленькимъ отверстіемъ внизу, чтобы можно было выпускать воду отъ растаявшаго льда. Положить на дно расколотый ледъ, посыпать немного соли, взять мороженицу, вымыть ее хорошенько и вытереть, влить заготовленную, процѣженную и остывшую массу, накрыть чистою бумагою и крышкою и начать вертѣть, лучше всего на ледникѣ или просто въ холодномъ мѣстѣ.

Черезъ 1/4 часа обтереть крышку, открыть форму осторожно, чтобы не попало въ середину соли или льду, отскоблить хорошенько деревянною лопаточкою съ боковъ и дна массу, которая уже начала застывать, размѣшать съ прочею, выбить лопаточкою, какъ можно лучше, опять накрыть бумагою и крышкою и вертѣть нѣсколько минутъ; потомъ опять размѣшать лопаткою, какъ сказано выше, и повторять по крайней мѣрѣ 5—6 разъ, пока мороженое не обратится въ густую и гладкую массу, на подобіе чухонскаго масла; тогда еще немного повертѣть; подавать или, если рано, то засыпать форму солью и льдомъ и оставить такъ, на нѣкоторое время. Чѣмъ чаще мороженое будетъ вымѣшано всеслочкою, тѣмъ оно лучше; въ этомъ состоитъ весь секретъ хорошаго мороженаго.

Если ледъ растаетъ, выпустить воду и прибавить свѣжаго льду,

11) На форму, на 6 человѣкъ, достаточно 3 фунтовъ соли, т. е. 6 стакановъ. На форму, на 12 человѣкъ—6 фунтовъ соли, а на самую большую отъ 7 до 8 ф.

12) При верченьи формы просто руками, мороженое замораживается въ 3/4 ч. а въ машинкахъ отъ 15-ти минутъ до 30-ти.

Примѣчаніе относительно фруктоваго мороженаго.

13) На мороженое, на 6 человѣкъ изъ ягоднаго или фруктоваго сока, берется 3 1/2 стак. сока, т. е. жидкости вообще и 3/4 ф. т. е. 1 1/2 стак. мелкаго сахара.

Взять напр. сокъ изъ 2 фунтовъ вишень съ косточками, сколько его выйдетъ, отмѣрить воды, чтобы вмѣстѣ съ сокомъ, составилось 3 1/2 стак. или взять 1 1/2 ф. очищенной отъ вѣточекъ земляники или малины, протереть ихъ, переложить въ стаканъ. Отмѣрить столько воды, чтобы вмѣстѣ съ протертою массою составилось 3 1/2 ст. Тогда воду съ сахаромъ прокипятить, отставить, въ горячее тотчасъ влить сокъ или протертую ягодную массу, размѣшать, остудить, перелить въ мороженицу, заморозить и т. д., какъ сказ. выше.

Чтобы мороженое выложить изъ формы, надобно форму сперва обмакнуть въ горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеткою, огарнировать бисквитами, ягодами и пр.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

На 7— 9 человѣкъ взять 1 1/2 назначенной пропорціи.
» 10—12 « увеличить пропорцію въ 2 раза.
» 13—18 « « « 2 1/2 »

1894) **Сливочное мороженное.** (на 12 человѣкъ), 8 желтковъ растереть до бѣла съ 1 фун. сахара, развести 3 стаканами цѣльнаго молока или сливокъ. Проварить, т. е. довести до самаго горячаго состоянія, чтобы пошелъ паръ, что наступитъ черезъ 8—10 минутъ, но не дать вскипѣть, отставить, мѣшая хорошенько, поставить по желанію, на всю ночь, на ледъ, чтобы желтки выстоялись, т. е. перестали отзываться желтками.—Ваниль оставить въ массѣ.—На другой день, за часъ до обѣда, размѣшать, вынуть ваниль, перелить въ машинку для мороженаго, накрыть чистою бумагою и крышкою, окружить ее мелкимъ льдомъ, смѣшаннымъ съ 6 фун. простой соли, вертѣть, пока не застынетъ.—Снимать осторожно крышку и бумагу, чтобы не попало въ мороженое соли. Если окажется готовымъ т. е. застывшимъ, вынуть металлическій стержень, очистить съ него мороженое ложкою или лопаточкою, сгладить накрыть чистою бумагою и крышкою, поставить на

ледъ, — засыпать кругомъ и сверху мелкимъ льдомъ съ солью. Передъ самымъ отпускомъ, снять осторожно крышку и обтереть форму отъ соли, накрыть красиво сложеннною, накрахмаленною салфеткою и круглымъ блюдомъ, опрокинуть. Если мороженое не опустится само на блюдо, то обтереть дно и бока формы полотенцемъ, обмоченнымъ въ кипятокъ и выжатымъ. Осторожно снять форму.—Это мороженое можно огарнировать, лѣтомъ, вычищенными отъ косточекъ вишнями и крупною земляникою — викторіею, положенными на крупныя, одной величины, листья смородины.

Выдать на 6 человѣкъ:
4—5 желтковъ, 1/2 ф. сахара.
1 бут. молока или жидк. сливокъ.
Вершокъ ванили или лимонной цедры съ 1/2 лимона.
3 ф. соли.

1895) **Сливочное мороженое съ кофе на 6 человѣкъ.** Желтки и сахаръ растереть до-бѣла, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, прямо изъ жаровни всыпать 1/8 фунта свѣжаго, самаго лучшаго, только-что изжареннаго кофе, отставить отъ огня, накрыть, дать стоять такъ, пока не остынетъ, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 3 ст. молока или сливокъ,
4—5 желтковъ.
1/2 ф. сахара, т. е. стаканъ.
1/8 фун. т. е. 1/2 ст. жаренаго кофе.
Соли 3 фун., т. е. 6 стакановъ.

1896) **Сливочное мороженое кофейное.** 3/4 стакана молотаго, самаго лучшаго кофе налить водою, сварить какъ обыкновенно такъ, чтобы вышло 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести 2 стаканами сливокъ или молока и 1 стакановъ кофе, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, процѣдить, остудить, влить въ форму и т. д.

Выдать: 3/4 стак. молотаго кофе.
2 ст. молока или сливокъ, 4 желтка.
1/2 ф., т. е. полный ст сахара.
Можно прибавить 3/4 верш. ванили.
Соли 3 фун.

1897) **Сливочное мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.** 3/4 фунта грецкихъ орѣховъ истолочь съ 1 ложкою воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стакана горячихъ сливокъ, процѣдить, выжать, желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, и т. д.

Выдать: 3/4 ф. грецкихъ орѣховъ.
3 стакана сливокъ или молока,
4—5 желтковъ.
1/2 ф., т. е. полный стак. сахара.
1 ложку воды померанц. цвѣтовъ.
Соли 3 ф., т. е. 6 стак.

1898) **Сливочное мороженое изъ каленыхъ орѣховъ.** Приготовляется точно также, какъ мороженое изъ грецкихъ орѣховъ № 1897.

1899) **Сливочное мороженое шоколадное.** 1/2 плитки шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ 3 стаканами сливокъ, а также съ 3—4 желтками, растертыми до-бѣла съ 1/2 фун. сахара, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 1/8 ф., т. е. 1/2 плитки шоколада.
1/2 фун. сахара, 3 стак. молока или сливокъ.
4 желтка.
Можно прибавить 1/4 верш. ванили.
Соли 3 фунта.

1900) **Сливочное мороженое.**—Crême brulée. Поджечь сахаръ, т. е. 3—4 куска сахара истолочь, всыпать на маленькую сковороду, смочить 1/2 ложкою воды, поставить на плиту; когда сахаръ сдѣлается темнаго цвѣта, влить ложки 2 сливокъ, вскипятить. Заварить, какъ обыкновенно, желтки, растертые съ сахаромъ и разведенные молокомъ или сливками, влить, по вкусу, жженаго сахару и т. д.

Выдать: 3 ст. молока или сливокъ.
1 стаканъ, т. е. 1/2 ф. мел. сахара.
4—5 желтковъ, 4 куска сахара.
Можно прибавить 1/2 вершка ванили.
Соли 3 фунта.

1901) **Сливочное мороженое съ померанцовымъ, резедовымъ или жасминнымъ цвѣтомъ.** Всыпать въ горячія сливки 1 столовую ложку померанцоваго, резедоваго или жасминнаго цвѣта, накрыть крышкою, черезъ часъ процѣдить, смѣшать съ желтками, растертыми до-бѣла, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 1 ст. ложку померанц., резед. или жасмин. цвѣта, 3 ст. сливокъ. | 4—5 желтковъ, 1/2 ф. сахара. Соли 3 фунта.

1902) **Сливочное мороженое изъ фисташекъ.** 1/4 фунта фисташекъ очистить отъ самой верхней кожицы, оставляя однакоже зеленую кожицу, истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, съ 1 ложкою воды померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стак. сливокъ, размѣшать; 3 желтка растереть до-бѣла съ сахаромъ, смѣшать со сливками и чайною ложечкою порошка ванили, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, процѣдить, протереть сквозь сито, положить 1 ложку, сквозь самое частое сито протертаго, варенаго шпината.

Выдать: 1/4 ф. фисташекъ, 3 ст. сливокъ. 1 лож. воды флеръ-д'оранжъ. 1 стаканъ, т. е. 1/2 ф. сахара. | 3/4 вершка ванили. 4—5 желтковъ, шпинату около 1/2 фун. Соли 3 фунта.

1903) **Сливочное мороженое съ чаемъ.** 1 чайную ложечку цвѣточнаго чая заварить 1/4 стак. кипятка, накрыть, черезъ нѣсколько времени процѣдить, смѣшать со сливками и желтками, растертыми до-бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4— 5 желтковъ. 1 чайную лож. цвѣточнаго чая. | 1 полный стак., т. е. 1/2 ф. сахара. Соли 3 ф., т. е. 6 стак.

1904) **Сливочное мороженое съ мараскиномъ.** Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, смѣшать, пока не погустѣетъ, остудить, процѣдить, влить 1/2 рюмки лучшаго мараскина, заморозить.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4—5 желтковъ. 1 стаканъ, т. е. 1/2 ф. мел. сахара. | 1/2 рюмки мараскина. Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1905) **Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники.** 2 стак. сливокъ, желтки, растертые до бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, отставить, остудить мѣшая, положить 1 стак. протертой некипяченой массы изъ клубники, земляники или малины, смѣшать, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 2 ст. сливокъ, 4 желтка. 1/2 ф. сахара, т. е. стаканъ. 1 ф., т. е. стак. 2 1/2—3 малины. | клубники или земляники. Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

1906) **Сливочное мороженое изъ флеръ-д'оранжъ.** Желтки растертые до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая, какъ обыкновенно, процѣдить, влить 3 ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, остудить и т. д.

Выдать: 4—5 желтковъ, 3 ст. сливокъ. 1/2 ф. сахара, т. е. 1 стаканъ. | 3 ложки воды флеръ-д'оранжъ. Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

1907) **Кремъ-рояль.** Въ одной формѣ приготовить простого сливочнаго мороженаго или флеръ-д'оранжъ № 1906, въ другой же формѣ ту же пропорцію малиноваго или земляничнаго мороженаго № 1905, 1908 или 1909. Когда оба будутъ заморожены, сложить ихъ въ одну форму и слегка перемѣшать лопаткою такъ, чтобы мороженое было какъ мраморное; повертѣть нѣсколько минутъ, подавать.

(Пропорція на 12 человѣкъ).

Выдать: *На сливочное мороженое:*
3 ст. слив., 4—5 желтковъ.
1/2 ф. сахара, т. е. стаканъ.
2—3 ложки воды флеръ-д'оранжъ.

На мороженое изъ земляники:
3/4 ф. сахара.
1 1/4 стак. малиноваго или земляничнаго пюре.
1/4 чайной ложечки лимонной соли.

1908) **Мороженое изъ клубники, земляники или малины.** 2 1/4 стак. воды, 3/4 фун. сахара вскипятить, въ горячее положить 1 1/4 стак. протертой земляники или клубники, 1/4 чайной ложечки лимонной соли, остудить, въ форму и т. д.

Выдать: 3/4 ф. сахара т. е. 1 1/2 ст.
1 1/2 ф., т. е. 4—5 ст. клубники или земляники.
1/4 чайной ложечки лимонной соли.

1909) **Мороженое изъ вишень или красной смородины.** 2 стак. воды, 3/4 фун. сахара вскипятить съ нѣсколькими истолченными вишневыми косточками, въ горячее всыпать 1/4 чайной ложечки лимонной соли, влить вишневый сокъ, остудить, процѣдить въ форму и заморозить.

Выдать: 3/4 ф. сахара, т. е. почти 1 1/2 ст.
1/4 чайной ложечки лимонной соли.
2 фунта вишень.
Соли 6 стакановъ.

1910) **Мороженое изъ ананасовъ.** Почти 3 стак. воды, 2/3 фунта сахара, сокъ изъ 1 лимона, вскипятить, положить 1/4 фун. тертаго ананаса, остудить, влить въ форму и заморозить.

Выдать: 2/3 ф. мелк. сахара, 1/4 ф. ананаса.
1 лимонъ, соли 6 стакановъ.

1911) **Мороженое изъ яблокъ или грушъ.** Для мороженаго лучше всего яблоки ранеты или ананасныя и груши бэри или бергамоты, за неимѣніемъ ихъ можно взять и обыкновенныхъ яблокъ или грушъ.

7 очищенныхъ яблокъ или грушъ разрѣзать на части, налить 1 1/2 стаканами воды, разварить до мягкости, процѣдить, взять этого сока 2 3/4 стак. 3/4 фун. сахара вскипятить, влить сокъ изъ 1/2 лимона и 1/2 стак. шампанскаго или 1/3 рюмки рома, остудить, заморозить.

Варя яблоки, положить корицы и цедру съ 1/4 лимона или 1 гвоздику; варя груши, положить 1/2 вершка ванили.

Выдать: *На мороженое изъ яблокъ:*
7 яблокъ, 1 1/2 ст. сах., т. е. 3/4 ф.
1/2 лимона, корицы.
1/2 стакана шампанскаго или 1/2 рюмки рома.
Соли 6 стакановъ.

На мороженое изъ грушъ:
7 грушъ, 3/4 фун. сахара.
1/2 вершка ванили.
Сокъ изъ 1/2 лимона.
1/2 ст. шампанскаго или 1/2 рюмки рома.
Соли 6 стакановъ.

1912) **Мороженое изъ дыни.** 1 фунтъ дыни ананасной натереть на теркѣ, смѣшать съ сиропомъ, вскипяченнымъ изъ 2 1/2 стак. воды и 2/3 фун. сахара, остудить, влить въ форму.

Выдать: 1 фунтъ дыни, 2/3 ф. сахара.
Соли 6 стакановъ.

1913) **Мороженое изъ барбариса.** Въ 3 стак. воды положить 1/2 вершка ванили, 3/4 фун. сахара, вскипятить, влить съ 1/2 стак. сока изъ барбариса, процѣдить, остудить, влить въ форму, заморозить.

Выдать: 1/2 стак. сока изъ барбариса.
1/2 вершка ванили.
3/4 ф., т. е. 1 1/2 ст. мелкаго сахара.
Соли 6 стакановъ.

1914) **Мороженое изъ клюквы.** Кусокъ корицы, лимонной цедры или ванили налить 2 1/2 стаканами воды, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, влить сокъ изъ 1 стак. клюквы, процѣдить, остудить, влить въ форму и т. д.

Выдать: 1 ст. клюквы, т. е. 1/2 фунта. | Корицы, лимонной цедры или ванили.
3/4 фунта сахара. | Соли 6 стакановъ.

1915) **Мороженое лимонное.** 3 стак. воды, 3/4 фунта сахара, тонко срѣзанную цедру съ 1 лимона, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ, влить сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣдить сквозь салфетку, остудить, влить въ форму, заморозить.

Выдать: 3/4 ф. сахара, т. е. почти 1 1/2 ст. | 2 лимона, соли 6 стакановъ.

1916) **Мороженое апельсинное.** 3 стак. воды, 3/4 фунта сахара, цедру съ 2 апельсиновъ вскипятить, влить сокъ изъ 4 апельсиновъ безъ зеренъ, процѣдить, влить въ форму, остудить.

Выдать: 3/4 ф., т. е. почти 1 1/2 ст. сахара. | 4 апельсина, соли 6 стакановъ.

1917) **Мороженое тутти-фрутти** (Tutti-frutti). Приготовить мороженое лимонное № 1915, заморозить, влить 1/2 рюмки воды флеръ-д'оранжъ и 1/2 рюмки мараскина, вертѣть опять. Когда мороженое будетъ совершенно готово, положить въ него ягодъ и фруктовъ, вынутыхъ изъ варенья; когда сокъ совершенно съ нихъ стечетъ, поставить ихъ не надолго въ печь, обсушить ихъ, остудить, положить въ мороженое ягоды цѣльными, а фрукты разрѣзанными на небольшіе куски, величиною въ орѣхъ, размѣшать.

Выдать: 3/4 ф. сахара, т. е. 1 1/2 стак. | 1/2 груши, 1/2 персика.
2 лимона | 1/4 маленькаго ананаса.
Ложку воды флеръ-д'оранжъ. | 1/2 бергамота, 1/4 ст. вишень.
1/2 рюмки мараскина. | 1/4 ст. малины. Соли 6 ст., т. е. 3 ф.

1918) **Мороженое обжареное.** Приготовить сливочное мороженое, выложить на блюдо, поставить блюдо на ледъ съ солью, покрыть мороженое меренгою въ 2 пальца толщиною, приготовленною изъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, 3/4 фунта сахара и немного ванили, сгладить ножемъ, провести кругомъ горячимъ утюгомъ, разумѣется осторожно, не дотрагиваясь меренги. Когда эта послѣдняя обжарится сверху, подавать.

1919) **Мороженое въ бисквитахъ.** Приготовить достаточное количество бисквитовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, шириною въ 2 пальца, а длиною въ 3 вершка, выложить ими бока кастрюли, а на дно положить бисквиты, нарѣзанные треугольными кусками, оглазировавъ ихъ сперва разноцвѣтною глазурью, наполнить форму готовымъ уже мороженымъ, дать постоять, опрокинуть на блюдо, подавать.

1920) **Мороженое изъ чернаго хлѣба.** Взять 1/2 фунта ржаного хлѣба, насушить изъ него сухарей, потомъ налить на нихъ кипятку, накрыть, дать постоять съ полчаса, процѣдить. Взять 3 стакана этой хлѣбной воды, всыпать 3/4 фун. сахара, вскипятить, положить сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, остудить, влить въ форму, вертѣть на льду. Когда погустѣетъ, всыпать сквозь рѣшето, протертаго мягкаго ржанаго хлѣба 1/2 фунта, размѣшать, заморозить.

Выдать: 1 ф. ржаного хлѣба. | 1 лимонъ.
3/4 ф., т. е. 1 1/2 ст. сахара. | Соли стак. 6.

1921) **Мороженое изъ смородинныхъ почекъ.** 3 1/4 стакана воды, 5/8 фун. сахара, вскипятить, въ горячій сиропъ всыпать смородинныхъ почекъ, сварить, выжать сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, остудить, влить въ форму, вертѣть и заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 5/8—3/4 фунта сахара. | 1/2—1 стак. смородинныхъ почекъ.
1 лимонъ. | Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1922) **Пуншъ-глясе** (glacé), Приготовить, какъ сказано, мороженое ли

монное № 1915. Когда заморозится какъ слѣдуетъ, положить 3 взбитые бѣлка и сбивать лопаткою по крайней мѣрѣ 1 часъ, пока массы не прибудетъ до $^3/_4$ формы; за 5 минутъ передъ отпускомъ влить 1 столовую ложку бѣлаго рома, или мараскина, или $^1/_2$ стак. шампанскаго, размѣшать, наложить ложкою въ бокалы, подавать.

Выдать: $1^1/_2$—2 ст. сахара, 2 лимона, 1 ложку рома или мараскина. | Или $^1/_3$ стак. шампанскаго. 3 бѣлка, соли 6 стакановъ.

1923) **Пушъ-гласе изъ фруктоваго сока.** Приготовить мороженое изъ какого-нибудь сока; когда заморозится, положить 3 бѣлка, сбивать лопаткою, по крайней мѣрѣ, 1 часъ. Передъ отпускомъ, влить 2 ложки рома или $^1/_3$ стак. шампанскаго, размѣшать, подавать въ бокалахъ, какъ сказано въ № 1922.

1924) **Пуншъ имперьяль мороженый изъ земляники и проч. фруктовъ.** Перебрать, сполоснуть въ водѣ садовую землянику, протереть сквозь частое сито въ каменную чашку; на 1 ф. пюре взять $^1/_2$ ф. сахара, размѣшать; развести $^1/_2$ бутылкою рейнвейна, влить въ форму для мороженаго, вертѣть, оскабливая кругомъ края формы такъ, чтобы мороженое не замерзало, а было на подобіе воды со снѣгомъ, тогда разлить въ бокалы или кружечки, подавать.

Выдать: 1 фун. пюре изъ земляники. $^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара. | $^1/_2$ бутылки рейнвейна. Соли 5 стакановъ.

1925) **Пуншъ изъ абрикосовъ.** Точно также приготовляется пуншъ имперьяль изъ абрикосовъ: 2 стак. пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ, $^1/_2$ ф. сахара, $^1/_2$ бутылки шампанскаго и 2 рюмки рома.

1926) **Королевскій пуншъ** (glacé). Взять нѣсколько ананасовъ, бутылку шампанскаго, четверть бутылки мараскина, полбутылки араку или ямайскаго рома, сокъ изъ 6 лимоновъ и трехъ апельсиновъ и два или три фунта сахара.

Прежде всего кипятить сахаръ съ лимоннымъ сокомъ, съ небольшимъ количествомъ воды, пока не образуется прозрачный сиропъ. Потомъ ананасы растереть въ ступкѣ въ мягкую массу, положить ихъ въ миску, облить кипящимъ сиропомъ, прибавить аракъ или ромъ, накрыть, остудить. Потомъ влить процѣженный лимонный и апельсинный сокъ, вино, мараскинъ, шампанское и проч., процѣдить все сквозь салфетку, остудить на льду въ родѣ жидкаго мороженаго. Подается въ бокалахъ.

Б) КРЕМЪ ИЗЪ СЫРЫХЪ СЛИВОКЪ.

Примѣчаніе. Для всѣхъ кремовъ вообще употребляется или рыбій клей, или желатинъ. На форму на 6 человѣкъ, надо отъ 5 до 6 листочковъ желатина или отъ 4 до 5 золот. рыбьяго клея, но если кремъ долженъ застыть впродолженіи трехъ часовъ, то надо класть болѣе клея, если будетъ застывать 4—6 часовъ, то менѣе.

2) Желатинъ надо расщипать, намочить въ холодную воду, выжать, опустить въ $^1/_4$ стак. кипятка, мѣшая, дать въ немъ совершенно распуститься, но не кипятить и тепленькій вливать непременно тонкой струею, не переставая сбивать.

3) Рыбій же клей надо расщипать, какъ можно мельче, налить 2—3 стаканами холодной воды, кипятить на легкомъ огнѣ, положить 1 кусокъ сахара, уварить до $^1/_4$ стак., процѣдить сквозь рѣдкое полотно. Пока еще тепелъ, смѣшать съ нѣсколькими ложками сбитыхъ сливокъ, сложить ихъ тотчасъ же въ остальныя сливки, не переставая бить метелкою на льду для того, чтобы клей не застылъ прежде чѣмъ будетъ размѣшанъ со всею сливочною массою.

4) Также надо наблюдать, чтобы дно формы, въ которую вливается кремъ, не было слишкомъ холодно, потому что, въ такомъ случаѣ, клей, достигнувъ дна, можетъ тотчасъ застыть, образуя такимъ образомъ, комки, которые испортятъ кремъ или муссъ.

5) Форму брать тонкую, металлическую, съ отверстіемъ въ серединѣ, чтобы скорѣе, одновременно застывало. Когда масса готова, форму надо смочить холодною во-

дою и осыпать сахаромъ. Тогда переложить въ нее готовую кремовую массу, форму поставить на ледъ или снѣгъ, а за неимѣніемъ ихъ и въ холодную воду.

6) Передъ отпускомъ обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее, накрыть серединою круглаго небольшого блюда, опрокинуть, снять форму, подавать.

7) Сливки для сбиванья должны быть густыя, извѣстныя подъ названіемъ сбивныхъ сливокъ. Ихъ надо сбивать, если не на льду, то въ холодномъ мѣстѣ металлическою спиралью, въ просторной и глубокой посудѣ, вынуть дуршлаковою ложкою на блюдо, чтобы не оставалось въ нихъ ни капли жидкости и тогда, сквозь ситечко всыпать въ нихъ сахаръ. Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Есть два сорта кремовъ: *сырой и заварной*.

а) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.

Примѣчаніе. Кремъ сырой приготовляется безъ желтковъ. Одинъ сортъ кремовъ готовится изъ однихъ сбивныхъ сливокъ, сахара и клея, а другой сортъ—изъ сбивныхъ сливокъ, клея и сахарнаго ягоднаго или фруктоваго пюре и въ такомъ случаѣ сахаръ размѣшивается сперва съ пюре, а не со сливками.

1927) **Кремъ сырой изъ сбивныхъ сливокъ съ ванилью или лимонною цедрою.** Расщипать, отмочить желатинъ въ холодной водѣ, выжать, опустить въ $^1/_4$ стак. кипятка, подержать въ тепломъ мѣстѣ, мѣшая, пока не разойдется, но не кипятить, смѣшать съ нѣсколькими ложками сбитыхъ сливокъ. Сбить на льду $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, всыпать тогда, просѣивая сквозь ситечко, $^1/_2$ стак. сахара, истолченнаго съ ванилью, или отертаго о лимонную цедру, влить въ сливки, не переставая сбивать ихъ, клей, тонкою струею, тотчасъ переложить въ мокрую форму, поставить на ледъ. Подавая, выложить на блюдо. Подробности см. въ примѣчаніи.

Выдать: $^1/_2$ бут. сбивныхъ сливокъ. $^1/_2$ стак. сахара. Ванили вершка 2 или цедру съ лимона. | 5—6 листочковъ желатина или 3—4 золот. рыбьяго клея.

Чтобы кремъ этотъ имѣлъ нѣжный цвѣтъ, положить вмѣсто бѣлаго 1—2 листочка краснаго желатина и выложить кремъ на блюдо, огарнировавъ малиновымъ вареньемъ.

1928) **Кремъ изъ сбивныхъ сливокъ съ апельсиннымъ или лимоннымъ сокомъ.** Выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ и 1 лимона или изъ 1 лимона съ рюмкою рома, растереть со стакановъ сахара, отертаго о цедру 2 апельсиновъ. Распустить въ $^1/_4$ стак. кипятка 6 листочковъ клея. Сбить $^1/_2$ бут. сливокъ, смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ съ сахаромъ и, не переставая сбивать метелкою, влить струйкой тепленькій клей, смѣшанный съ 2—3 ложками сливокъ и т. д. см. примѣчаніе.

Выдать: $^1/_2$ бут. сливокъ. 6 листочковъ желатина. 3 апельсина и 1 лимонъ. | Или 1 лимонъ и рюмку рома. 1 стак. сахара.

1929) **Кремъ сырой изъ сбивныхъ сливокъ съ малиновымъ вареньемъ.** Приготовить, какъ № 1927. Сбивъ сливки, всыпать въ нихъ сахаръ и $^1/_2$ стак. ягодъ изъ варенья или вмѣсто сахара смѣшать сбитыя сливки съ $^1/_4$ стак. малиноваго густого сиропа.

Выдать: $^1/_2$ бут. сливокъ. 6 листочковъ желатина. | $^1/_2$ стак. сахара и $^1/_4$ стак. однихъ ягодъ. или вмѣсто сахара $^1/_4$ стак. сиропа.

1930) **Кремъ изъ сметаны.** $1^1/_2$ ф. самой густой, свѣжей сметаны бить метелкою на льду, пока не обратится въ густую пѣну, всыпать $^1/_2$ или $^3/_4$ стак. сахара, размѣшать, влить понемногу теплаго клея $^1/_4$ стак. и т. д. см. прим. Можно прибавить 4—5 капель лимоннаго масла или лимонную цедру съ 1 лимона, или истолченной съ сахаромъ и просѣяной ванили, или рюмку рома.

Выдать. 2¼ стак. сметаны.
6 листочковъ желатина.
½—¾ стак. сахара.
Для вкуса и запаха.

1931) **Кремъ изъ абрикосовъ.** 1¼ фун. самыхъ зрѣлыхъ абрикосовъ опустить въ кипятокъ, тотчасъ вынуть ихъ, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, снять кожицу, разрѣзать, вынуть косточки, сложить абрикосы въ кастрюлю, всыпать ⅜ фун. сахара, накрыть крышкою, пусть разварятся до мягкости, протереть сквозь сито, поставить на ледъ, мѣшая, чтобы остыло и погустѣло, смѣшать съ 1½ стак. сбивныхъ сливокъ и затѣмъ съ ¼ стак. клея, не переставая сбивать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 8—10 абрикосовъ.
½ бут. самыхъ густыхъ сливокъ.
¾ стак. сахара.
Отъ 4 до 5 зол. клея рыбьяго.
или отъ 6 листочковъ желатина.

1932) **Кремъ яблочный.** 5 антоновскихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ 2 бѣлками и 1 стак. мелкаго сахара, бить на льду деревянною ложкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка въ ней держалась стоймя; можно положить цедру, отертую теркою, съ 1 лимона и сокъ, а также, кто хочетъ, рюмку мараскина, влить ¼ стакана клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 5 яблокъ т. е. 1½ фунта.
2 бѣлка.
1 стак. сахара.
4 листочка желатина.
3 золотн. рыбьяго клея.
1 лимонъ, 1 рюмку мараскина.

1933) **Кремъ яблочный со сливками.** Испечь 3—4 большія, кислыя яблока, протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стаканъ, вбить 1 бѣлокъ, всыпать ½ стакана мелкаго сахара, мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ массѣ; 1 стаканъ сливокъ сбить на льду метелкою, всыпать ¼ стакана сахара, смѣшать съ яблочною массою и ¼ стакана клея, влить, кто хочетъ, 1 рюмку кирасо или рома, сложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3—4 большія яблока т. е. 1½ ф.
½—¾ ст. мелкаго сахара.
1 ст. сливокъ, 2—3 золотн. клея.
(1 рюмку кирасо или рома).

1934) **Еще кремъ изъ вареныхъ яблокъ.** Взять 1½ ф. кислыхъ яблокъ. Если свѣжія, не срѣзывать кожицу, если не свѣжія, то срѣзать; разрѣзать каждое на нѣсколько частей, положить въ кастрюльку, налить водою приблизительно 2½ стакана, разварить совершенно, потомъ протереть сквозь сито такъ, чтобы этой массы было 2 стакана, остудить всыпать ⅜ фунта самаго мелкаго сахара, размѣшать, влить ½ стакана клея, сбивать метелкою на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, переложить въ форму, застудить.

Выдать: 1½ ф. яблокъ ⅔ ст. сахара.
6 листочковъ бѣлаго желатина

1935) **Очень вкусный кремъ изъ сушоныхъ яблокъ.** Взять ¼ ф. лучшихъ сушоныхъ яблокъ, налить водою, разварить, протереть сквозь сито, взять этой массы 1½ стакана, всыпать съ ½ стакана сахара, смотря по вкусу, потому что яблоки эти очень сладки, мѣшать, чтобы масса хотя немного побѣлѣла и погустѣла. Сбить на льду метелкою 1 стаканъ густыхъ сливокъ; смѣшать съ яблоками, не переставая сбивать, влить ¼ стак. теплаго клея, выбить хорошенько, переложить въ форму, поставить на ледъ. Въ яблоки можно положить или цедры лимонной, или ½ рюмки рома.

Выдать: ½ стак. мелкаго сахара.
¼ фун. сушоныхъ яблокъ.
1 стак. густыхъ сливокъ.
6 листочковъ желатина.

1936) **Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками.** 1 фун. малины, земляники или клубники протереть сквозь сито, всыпать $^3/_4$—1 стак. сахара, тереть на льду, чтобы погустѣло, положить $1^1/_2$ стак. сбитыхъ сливокъ; не переставая сбивать, влить тонкою струею $^1/_4$ стак. теплаго клея, переложить въ форму и т. д. см. примѣч.

Выдать: 1 ф. ягодъ.
7 листоч. желатина или
5—6 зол. клея рыб.
$^1/_2$ бутылки сливокъ т. е. $1^1/_2$ стакана.
$^3/_4$—1 стак. сахара.

б) Кремъ заварной.

Примѣчаніе. Кремъ заварной приготовляется, какъ и кремъ сырой, съ тою только разницею, что въ него кладутъ желтки, которые надо растереть до бѣла съ сахаромъ, развести ихъ небольшимъ количествомъ жидкихъ сливокъ или даже цѣльнаго молока, поставить на плиту, проварить, т. е. мѣшая лопаточкой, подогрѣть до самаго горячаго состоянія такъ, чтобы показался паръ, но не дать вскипѣть, что наступаетъ въ 8—10 минутъ, отставить, положить въ нихъ тотчасъ отмоченный въ холодной водѣ и хорошо отжатый желатинъ, мѣшать лопаточкой, пока желатинъ не распустится, тогда процѣдить сквозь кисею, остудить, но не слишкомъ, чтобы клей не застылъ, влить въ сбитыя сливки, взбить еще немного, переложить въ форму, остудить и т. д. см. подробности въ примѣчаніи о кремахъ вообще.

1937) **Кремъ заварной изъ сливокъ.** $1^1/_2$ стак. сырыхъ самыхъ густыхъ холодныхъ сливокъ бить метелкой на льду, пока не обратятся въ густую пѣну; 4 желтка растереть до бѣла съ $^1/_4$ фун. мелкаго сахара, развести $^1/_2$ стак. сливокъ, заварить, мѣшая, отставить, положить тотчасъ размоченный и отжатый клей, дать ему, мѣшая, распуститься, процѣдить, остудить, смѣшать со взбитыми сливками, переложить въ форму, поставить въ холодное мѣсто. Подробности см. въ примѣчаніи.

Выдать: $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ.
$^1/_2$ стак. жидкихъ сливокъ.
$^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. мелк. сахара.
4 желтка, отъ 6 до 8 лист. желатина.
Или 4—6 зол. рыбьяго клея.

Въ кремъ этотъ можно прибавить:

а) 2—3 капли лимоннаго масла или цедру стертую съ 1 лимона.

б) $^3/_4$ вершка ванили мелко истолченной съ 1 кускомъ сахара.

в) Или $^1/_2$ рюмки бѣлаго рома.

г) Подавая, можно облить сиропомъ или огарнировать безе, приготовленнымъ изъ $^1/_2$ фун. сахара и 4 оставшихся бѣлковъ.

1938) **Кремъ заварной изъ мокскаго кофе.** $^1/_4$ стак. сырого кофе изжарить, какъ слѣдуетъ, не пережаривая, всыпать въ $^1/_2$ стак. горячихъ, только что вскипяченныхъ жидкихъ сливокъ, тотчасъ накрыть крышкой, дать остыть, процѣдить сквозь сито. 4 желтка растереть до бѣла съ $^1/_2$ стак. сахара, развести процѣженными сливками, проварить, какъ сказ. въ прим., отставить, тотчасъ положить клей, когда распустится, процѣдить, дать слегка остыть, перелить въ сбитыя сливки, взбивая ихъ, въ форму и на ледъ.

Выдать: $^1/_4$ стак. кофе.
$^3/_4$ стак. сливокъ или молока.
4 желтка, $^1/_2$ стак. сахара.
$^1/_2$ бут. густыхъ сливокъ.
6—8 листоч. желатина.
Или 4—6 зол рыбьяго клея.

1939) **Кремъ заварной изъ сабаіона.** $^3/_4$ стак. сахара отереть о цедру $^1/_2$ лимона, истолочь, смѣшать съ 5 желтками, растереть до-бѣла, развести $1^1/_2$ стаканами бѣлаго легкаго вина, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, снять съ огня, влить 1 стаканъ теплаго клея, снести на ледъ, не переставая бить метелкою, прибавить, кто хочетъ, $^1/_2$ рюмки бѣлаго рома, опять сбивать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 3/4 стак. сахара, 5 желтковъ. 1 1/2 стакана стол. вина, т. е. 1/2 бут. 1/2 лимона. | Отъ 6 до 8 листочковъ желатина. (1/2 рюмки рома).

1940) Кремъ заварной изъ шампанскаго и шато-лафита. 1/2 фун. сахара, 1/2 вершка истолченной ванили, 5 желтковъ мѣшать до бѣла; развести 3/4 стакана шампанскаго, подогрѣть сбивая, но не кипятить, влить 3/4 стак. шато-лафита, 1 стаканъ клея, не переставая сбивать. Когда поднимется, сложить въ форму, застудить.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 стак. сахара. 1/2 вершка ванили, 5 желтковъ. 3/4 ст. шато-лафита, 3/4 ст. шампан. | Отъ 6—8 листочковъ желатина. Или 4—6 зол. рыбьяго клея.

1941) Кремъ заварной орѣховый съ фисташками. Почти 1 стаканъ грецкихъ, очищенныхъ отъ скорлупы, орѣховъ истолочь мелко въ ступкѣ, подливая понемногу ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, переложить въ кастрюлю, положить туда же 4 желтка, растертые до-бѣла съ 1/2 стак. мелкаго сахара и разведенные 1/2 стак. вскипяченыхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, постоянно мѣшая, положить клей; процѣдить и протереть сквозь сито 1/4 фун. фисташекъ, которыя надобно сперва очень мелко истолочь, подливая воды или сливокъ; сбивая метелкою, положить 1 1/2 стакана сбитыхъ уже сливокъ, въ форму и на ледъ.

Этотъ кремъ можно приготовить изъ однихъ фисташекъ, которыхъ въ такомъ случаѣ взять 1/2 ф. уже очищенныхъ.

Выдать: 1 стак. грецк. очищен. орѣховъ. и 1/4 ф. очищенныхъ фисташекъ. Или безъ орѣх. 1/2 ф. очищ. фист. | 1/2 стак. сахара, 4 желтка. 1/2 ст. жидк. сливокъ, 1 1/2 ст. сбивныхъ. Отъ 6—8 листочковъ желатина.

1942) Кремъ заварной съ померанцевымъ или резедовымъ цвѣтомъ. 1/2 стак. сливокъ поставить на огонь, какъ только вскипятъ, всыпать 1/2 ложки померанцоваго цвѣта или 1/2 ложки только что собранной резеды, накрыть крышкою плотно, отставить; 4 желтка, 1/2 стак. сахара растереть добѣла, смѣшать съ остывшими, процѣженными сливками, поставить опять на плиту, чтобы сливки проварились до надлежащей густоты, сбивая желѣзнымъ вѣничкомъ; тотчасъ отставить, положить клей, мѣшая, дать ему распуститься, смѣшать съ 1 1/2 стаканами сбитыхъ сливокъ, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1 1/2 ст. самыхъ густыхъ сливокъ. 1/2 ложки помер. или резед. цвѣта. | 3/4 ст. жидкихъ сливокъ, 4 желтка. 1/2 ст. сахара, отъ 6 до 8 лист. желат.

1943) Кремъ брюле заварной. 4 куска сахара окунуть въ воду, положить на маленькую, чистенькую сковородку, поставить на плиту, поджечь сахаръ до темнаго цвѣта, но не слишкомъ, чтобы не пережечь, влить 1/4 стак. воды, размѣшать, вскипятить, процѣдить сквозь ситечко въ чашку.

4 желтка растереть до-бѣла съ 3/4 стакана мелкаго сахара, не менѣе, развести 3/4 стакана молока, заварить, т. е. мѣшая на плитѣ, довести до самаго горячаго состоянія, чтобы пошелъ густой паръ, но не дать вскипѣть. Отставить, мѣшая, положить отжатый желатинъ, дать ему совершенно распуститься, процѣдить. Смѣшать съ 1/2 бутылкою взбитыхъ сливокъ, въ форму и на ледъ.

Выдать: 4 куска сахара. 4 желтка. 3/4 стак. жидкихъ сливокъ. | 3/4 стак. мелкаго сахара. 1/2 бут. сбивныхъ сливокъ. 6 листочковъ желатина.

1944) Кремъ шоколадный. 1/2 плитки тертаго шоколада всыпать въ кастрюлю, влить 3 ложки сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока шоколадъ не распустится, отставить: 4 желтка растереть до-бѣла съ сахаромъ, смѣшать съ

шоколадомъ и $^3/_4$ стак. сливокъ, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть, отставить, положить клей распущенный въ $^1/_2$ стак. молока, или жидкихъ сливокъ, размѣшать, процѣдить, въ форму и на ледъ, остудить, не переставая бить вѣничкомъ на льду. Сбить отдѣльно $1^1/_2$ стакана сливокъ, смѣшать съ заварными сливками.

Выдать: $^1/_2$ плитки, т. е. $^1/_8$ ф. шоколада.
4 желтка.
$1^1/_2$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ.
$^3/_4$ стак. жидкихъ сливокъ.
$^1/_2$ стак. сахара, 6—8 лист. желатина.
($^1/_2$ вершка ванили.)

1945) **Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.** 4 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_4$ фун. сахара; развести $^1/_2$ стак. крѣпкаго французскаго вина, поставить на самый легкій огонь; бить не переставая метелкою; когда пѣна начнетъ подниматься, поставить на бо́льшій огонь, когда погустѣетъ, какъ слѣдуетъ, отставить, влить $^1/_2$ стак. клея, процѣдить, снести на ледъ, не переставая сбивать, пока не остынетъ. $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ сбить отдѣльно, всыпать сахаръ, смѣшать съ приготовленнымъ сабаіономъ, взбить хорошенько, въ форму и на ледъ.

Выдать: 4 желтка, $^2/_3$ стак. сахара.
$^3/_4$ ст. крѣпкаго французск. вина.
$1^1/_2$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
6—8 золотниковъ клея.

1946) **Кремъ заварной изъ риса.** $^1/_2$ стак. лучшаго, каролинскаго риса перемыть, налить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито. $1^1/_2$ стак. цѣльнаго молока, вскипятить, всыпать рисъ, сварить его до готовности, но чтобы не разварился, положить въ горячій еще ваниль или цедру лимонную, съ сахаромъ истолченную. 3—4 желтка растереть до бѣла съ $^1/_2$ стак. сахара, развести $^1/_2$ стак. молока, заварить, но не дать вскипѣть, отставить мѣшая, положить тотчасъ отжатый желатинъ, распустить его мѣшая, положить мелко нарѣзаннаго цукату, смоченнаго коньякомъ. Между тѣмъ взбитые сливки смѣшать съ рисомъ и въ нихъ влить, понемногу желтки, размѣшивая сверху внизъ, переложить въ форму и т. д. см. общее примѣчаніе.

Выдать: $^1/_2$ стак. риса.
$1^1/_2$ стак. цѣльнаго молока.
3 желтка, $^1/_2$ стак. сахара.
4—5 листочковъ желатина.
$1^1/_2$ стак. сбивныхъ сливокъ.
Цукатъ и $^1/_4$ рюмки коньяку.

В) ЗЕФИРЪ ИЛИ КРЕМЪ БЕЗЪ КЛЕЯ И ПЛОМБИРЪ.

Примѣчаніе. Пломбиръ то же, что кремъ, съ тою только разницею, что не кладется въ него клею, а замораживается почти какъ мороженое, т. е. заваренныя сливки съ желтками заморозить въ формѣ до половины готовности, смѣшать тогда со сбитыми сливками, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ съ солью, посыпать кругомъ солью и льдомъ, накрыть; оставить такъ часа на два, на три. Передъ отпускомъ, обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее со всѣхъ сторонъ, выложить на блюдо и тотчасъ подавать. Зефиръ же, передъ самымъ отпускомъ, сбить на льду въ пѣну, сложить на блюдо, сгладить и тотчасъ подавать.

Сливки должны быть самыя густыя.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9—12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13—18 » » » » 2 »

1947) **Зефиръ сливочный.** 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить на льду въ густую пѣну, переложить ихъ духшлаковою ложкою въ каменную чашку, чтобы не оставалось жидкости, положить $^1/_4$ фунта сахара, 3—4 капли лимоннаго масла и цедру съ $^3/_4$ лимона, или вершокъ толченой ванили; $1^1/_2$ стакана свѣжей земляники, или клубники, или $^3/_4$ стакана какого-нибудь краснаго варенья, безъ сока, или шт. 6 сливъ безъ косточекъ, вынутыхъ изъ варенья и мелко нарѣзанныхъ, смѣшать со сливками, сложить на блюдо. Сгладить или заморозить въ формѣ, какъ сказано въ примѣчаніи о пломбирѣ, огарнировать бисквитами, безе и проч.

Выдать: 8 ст. самыхъ густыхъ сливокъ, т. е. 1 бутылку.
Почти 1 стак. сахара.
$1^1/_2$ ст. земляники, клубники или $^3/_4$ ст. варенья или шт. 6 сливъ.
3—4 капли лимоннаго масла или цедру лимонную.
Или 1 вершокъ ванили.
(На бисквиты или безе).

Очень вкусенъ подобный зефиръ, если въ середину его разложить безе № 2186, но только очень сухое и поджаристое, или бисквиты, подаваемые къ шоколаду.

1948) **Зефиръ или кремъ безъ клея, абрикосовый.** Разварить $^1/_4$ стакана риса въ молокѣ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю.—Взять 1 стаканъ купленнаго мармелада или 5 штукъ абрикосовъ, очистить, разварить въ 1 стаканѣ воды съ $^1/_2$ стаканомъ сахара такъ, чтобы воды осталось не болѣе двухъ ложекъ, протереть сквозь сито, всыпать рисъ, смѣшать съ 2 стаканами сбивныхъ густыхъ сливокъ, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью. Подавая выложить на блюдо, огарнировать пирожнымъ.

Выдать: Молока 1 стаканъ.
$^1/_4$ ст., т. е. $^1/_8$ фун. риса.
1 ст. мармелада или 5 абрикосовъ.
$^3/_4$ стак. сахара.
2 ст. самыхъ густыхъ сливокъ.
2 фунта соли.

1949) **Зефиръ сливочный ананасный.** Очистить $^1/_3$ ананаса, сварить его въ одномъ стаканѣ воды съ $^1/_8$ фунта сахара, выкипятить такъ, чтобы осталось не болѣе двухъ ложекъ воды, протереть сквозь сито, смѣшать со взбитыми густыми сливками, подсыпая $^1/_2$ стакана мелкаго сахара, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью.

Подавая, выложить на блюдо, огарнировать пирожнымъ.

Выдать: $^1/_3$ ананаса.
$^3/_4$ стак. сахара.
$2^1/_2$ ст. густыхъ сливокъ.
Соли 2 фун., т. е. 4 стакана.

1950) **Зефиръ яблочный.** 5—6 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, положить 1—2 бѣлка, $^1/_2$ стакана мелкаго сахара; мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ этой массѣ, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона; сложить на блюдо, сгладить, подавать. Подавая, можно огарнировать, бисквитами безе и проч. или убрать вареньемъ.

Выдать: 5—6 большихъ яблокъ.
$^1/_2$—$^3/_4$ стак. сахара.
2 бѣлка, $^1/_2$ лимона.
(Бисквиты, безе или варенье).

1951) **Зефиръ яблочный со сливками.** 3—4 большія яблока испечь, протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ стакана сахара, 1 бѣлокъ, можно прибавить для вкуса $^1/_2$ чайной ложечки корицы, мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; $1^1/_2$ стакана густыхъ сбитыхъ сливокъ смѣшать съ яблочною массою, сложить на блюдо, сгладить и подавать, или сложить въ форму и заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 3—4 большія яблока.
1 бѣлокъ.
$^1/_2$ стак. сахара.
$1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ.

1952) **Зефиръ земляничный со сливками** см. № 1947.

Г. Сбитыя сливки.

Примѣчаніе. Общія правила.—Густыя сбивныя сливки надо сбить такъ, чтобы ложка въ нихъ стояла. Сбивать на холоду. Откинуть на сито, чтобы стекла вся жидкость.

Если ими надо наполнять трубочки, то наполнять ихъ передъ самымъ отпускомъ и на 6—8 чел. брать только $^1/_4$ бутылки сливокъ.

На остальныя кушанья брать ихъ по 1 стакану или по $1^1/_2$ т. е. по $^1/_2$ бутылки,

такъ какъ менѣе не продаютъ. Когда сливки собьются, всыпать сахаръ и толченую ваниль или натертую на теркѣ лимонную цедру, сѣя сквозь волосяное ситечко.

1953) **Сбитыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.** Сбить въ густую пѣну 1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, всыпать $^1/_4$ стак., т. е. $^1/_8$ ф. сахара, цедру съ $^1/_3$ лимона, или каплю лимоннаго масла, или $^1/_4$ вершка толченой ванили, или $^1/_4$ стак. фруктоваго пюре, или 1 ложку мараскина, сложить на блюдо, обложить трубочками или вафлями, или трубочки наполнить сбитыми сливками.

1954) **Сбитыя сливки съ рисомъ.** Сварить разсыпчатый рисъ, какъ сказано въ № 1172, на молокѣ или на водѣ; сбить 1 стаканъ густыхъ сливокъ, всыпать сахаръ, смѣшать съ рисомъ, сложить на блюдо, убрать сверху вареньемъ и сиропомъ, подавать. Для вкуса можно прибавить вершокъ ванили или лимонной цедры. Желая выложить на блюдо изъ формы, влить $^1/_3$ стак. клея, сваренаго изъ 3—4 зол. желатина; подавая, облить сиропомъ.

Выдать: $1^1/_2$ стак. риса.
1 ст. густыхъ сливокъ.
$^1/_2$ ст. мелкаго сахара.
$^1/_2$ ст. варенья, $^1/_2$ ст. сиропа.
Ванили или лимонной цедры.
(3—4 золотн. клея).

1955) **Сбитыя сливки съ бисквитами.** $^1/_2$ бутылки густыхъ сливокъ, сбить въ густую пѣну, всыпать $^1/_2$ стак. самаго мелкаго, просѣяннаго сахара. Для вкуса можно прибавить лимонной цедры или съ сахаромъ истолченой ванили, переложить на круглое блюдо, обложить длинными бисквитиками, которые подаются къ шоколаду, тотчасъ подавать.

ПЛОМБИРЪ.

Примѣчаніе Сливочный пломбиръ приготовляется въ родѣ мороженаго, а именно: желтки и сахаръ растереть до бѣла, развести ординарными сливками или молокомъ, размѣшать, заварить въ кастрюлькѣ т. е. мѣшая, довести до момента закипанія, но не дать вскипѣть, процѣдить въ каменную чашку. Когда начнетъ остывать, перелить въ форму, заморозить до половины готовности, чтобы мороженое имѣло видъ жидкой кашицы. Если надо, то положить въ это время цукатъ. Потомъ взбить сливки въ самую густую пѣну, всыпать въ нихъ сахаръ, смѣшать ихъ съ мороженымъ, переложить въ форму для пломбира, тщательно закрыть крышкою, засыпать льдомъ съ солью, часа на два, до отпуска. Подавая, выложить на блюдо, на салфетку, обложивъ ломтиками бисквита. Подобный пломбиръ подаютъ также по порціямъ, вынимая каждую порцію ложкою на блюдечко.

2) Цукатъ надо нарѣзать кубиками и предварительно спрыснуть его ромомъ.

3) Въ пломбиръ можно класть сахару болѣе, чѣмъ на мороженое, такъ какъ кладутся еще сбивныя сливки. Этотъ лишній сахаръ надо класть въ желтки, а не въ взбитыя сливки, такъ какъ сливки отъ излишняго сахара могутъ опасть и сдѣлаться жидкими. Въ сбивныя сливки надо класть только по $^1/_2$ столовой ложки, на каждые $^1/_2$ бутылки сливокъ, иначе сливки могутъ опасть.

4) Взбитыя сливки надо откинуть на сито, чтобы стекла вся жидкость, а потомъ уже класть ихъ въ пломбиръ.

Пропорція для сливочнаго пломбира вообще: 1 стаканъ цѣльнаго молока или жидкихъ сливокъ, $^3/_8$—$^1/_2$ ф. сахара, 5 желтковъ, 2 стак. густыхъ, сбивныхъ сливокъ, $^1/_4$ ф. цуката, лимонной цедры или ванили.

1956) **Пломбиръ сливочный.** Желтки, сахаръ, мелко наломанную ваниль и 1 стак. сливокъ размѣшать, какъ можно лучше, погомъ поставить, въ кастрюлькѣ, на плиту, мѣшая лопаточкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть; процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, положить, выбивая лопаточкою, цукатъ или истолченой лимонной цедры, смѣшать съ 2 стак сбитыхъ сливокъ, размѣшать; за 2 часа до отпуска засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 2 ст. густыхъ сливокъ.
5 желт. 1 ст. жидкихъ сливокъ.
Отъ $^3/_8$—$^1/_2$ фун. сахара.
$^1/_2$ или $^3/_4$ вершка ванили.
(Отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ ф. цуката).
Соли 2 фунта.

1957) **Пломбиръ шоколадный.** 1 стаканъ цѣльнаго молока, 1/8—1/4 фунта тертаго шоколада вскипятить, остудить. 4 желтка, 3/4 стакана сахара растереть до бѣла, смѣшать съ молокомъ, подогрѣть мѣшая, но не дать вскипѣть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать со взбитыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью часа на два.

Выдать: 1 ст. цѣльнаго молока.
2 ст. густыхъ сливокъ.
1/2—3/4 ст. сахара
1/4—1/2 плитки, т. е. 1/8 до 1/4 ф. шокол.
4 желтка.
Соли 5 стакановъ.

1958) **Пломбиръ кофейный.** Взять одинъ стаканъ жидкихъ сливокъ, вскипятить, всыпать 1/2 стак. молотаго или не молотаго жженаго кофе, вскипятить; процѣдить сквозь салфетку; чтобы былъ 1 стаканъ; 5 желтковъ, 1 стак. сахара растереть до бѣла, развести вскипяченными сливками съ кофе, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, влить въ форму, заморозить до половины готовности. Сбить 2 стак. густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, засыпать форму льдомъ и солью, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1 1/2 ст. жидкихъ сливокъ.
1/2 ст. кофе, 5 желтковъ.
1 стак. мелкаго сахара.
1 1/2 ст. густыхъ сливокъ, соли 5 ст.

1959) **Пломбиръ рисовый.** 1/2 стак. риса перемыть въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ до мягкости, тотчасъ протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку, положить сахаръ, 4 желтка, истолченую ваниль, смѣшать, поставить на плиту, мѣшая подогрѣть, но не кипятить; когда погустѣетъ, отставить; остудить, влить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ сырыхъ сливокъ; можно прибавить померанцеваго мелко нарѣзаннаго цуката, заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Передъ отпускомъ выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, слѣд.: 1 1/2 стак. сливокъ или молока, 2 желтка, куска 3 сахара, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая, остудить, прибавить, кто хочетъ, ложку рома или мадеры.

Выдать: 1/2 ст. риса, т. е. 1/4 фун.
1 1/2 ст. молока, 2 ст. сливокъ.
4 желтка, 1/4 вершка ванили.
3/4—1 ст. мелкаго сахара.
(Померанцоваго цуката).
Соли 2 фунта.

---

1 стол. ложку мадеры или рома.
1 1/2 ст. молока или сливокъ.
2 желтка, 3—4 куска сахара.

Подавая, можно также облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ.

1960) **Пломбиръ съ вафлями.** Испечь вафли. Между тѣмъ взять 2 стак. мелкаго сахара, 3 стак. обыкновенныхъ сливокъ и палочку ванили, вдоль разрѣзанной, уварить до 1/3, протереть сквозь сито, если масса не окажется гладкою; поставить въ холодную воду или на ледъ, начать сбивать лопаточкою, прибавляя, по каплѣ, лимоннаго соку, съ 1/2 лимона. Когда погустѣетъ и побѣлѣетъ, положить 3/4 стак. густыхъ сбивныхъ сливокъ, размѣшать. Взять мѣдную, шарлотную форму, положить слой этой массы, на нее рядъ вафлей, смазать ихъ варенъемъ красной смородины, потомъ слой сливочной массы и такъ до конца. Причемъ вафли надо такъ укладывать, чтобы будучи выложены изъ формы, онѣ не были видны, а были бы прикрыты сливочною массою. Уложить до самаго верху, закрыть плотно крышкою, замазать несоленымъ масломъ, засыпать льдомъ съ солью на два часа. Подавая выложить изъ формы на блюдо, на салфетку, какъ вынимается мороженое.

Выдать: На вафли отдѣльно.
На пломбиръ:
1 бутылку простыхъ сливокъ.
1 ф. мелкаго сахара.
1/2 палочки ванили, 1/2—1 лимонъ.
1/4 бут. густыхъ сливокъ.
3/4 ст. варенья красной смородины.
Соли 3 ф. и льду.

1961) **Пломбиръ яблочный.** 4 желтка, 3/4 стак. сахара, 1 стак. сливокъ подогрѣть мѣшая, но не дать вскипѣть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть ихъ сквозь сито, сбить 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, сложить въ форму, обложенную бисквитами, засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 4 желтка, 3/4 ст. сахара. 1 1/2 ст. густыхъ сливокъ. | 1 ст. жидкихъ сливокъ, 3—4 яблока. (1/2 ф. бисквитиковъ). Соли.

1962) **Пломбиръ чайный.** Вскипятить 1 стак. жидкихъ сливокъ, всыпать столовую ложку зеленаго чая, вскипятить, дать настояться, процѣдить.—Растереть 5 желтковъ съ 3/4 стак. сахара, развести вскипяченными остывшими сливками, подогрѣть мѣшая, но не дать вскипѣть; влить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ густыхъ сливокъ, засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 1 стак. жидкихъ сливокъ. 1 столов. ложку зеленаго чая. | 3/4—1 ст. сахара, 5 желтковъ. 2 ст. густыхъ сливокъ. Соли.

1963) **Пломбиръ миндальный.** 1/4 фунта сладкаго, 10 штукъ горькаго миндаля истолочь очень мелко, подливая воды, чтобы не замаслился, развести 1 стаканомъ цѣльнаго молока, выжать, чтобы этого молока было 1 стаканъ, смѣшать съ 3/4 стакана сахара, растереть до бѣла съ 5 желтками, подогрѣть мѣшая, но не дать вскипѣть, влить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ 2 стаканами сбитыхъ сливокъ, засыпать льдомъ и солью и т. д.

Выдать: 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. миндаля. 10 шт. горькаго. 2 ст. густыхъ сливокъ. | 3/4—1 ст. сахара. 1 ст. цѣльнаго молока, 5 желтковъ. Соли фунта 2 1/2, т. е. 5 ст.

1964) **Пломбиръ изъ бешемеля со сбитыми сливками.** 2 стакана молока вскипятить съ 2/3 стак. сахара, влить 1/4 стак. картофельной муки, размѣшанной въ полстаканѣ холоднаго молока, кипятить, мѣшая до гладкости. Когда остынетъ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1 1/2 стак. густыхъ сбитыхъ сливокъ, положить обсахаренныхъ ягодъ или фруктовъ изъ варенья, переложить въ форму отъ мороженаго, поставить на ледъ. Подавая, выложить на блюдо, облить вареньемъ или сиропомъ.

Выдать: 2 ст. молока 2/3 ст. сахара. 1/4 ст. картофельной муки. 1/2 ст. холоднаго молока. | 1/2 бут. сбивныхъ сливокъ. Ягодъ или фруктовъ изъ варенья. (Варенье или сиропъ).

1965) **Парфе** изъ малины. Два фунта неочищенныхъ ягодъ малины очистить, протереть сквозь сито, а не сквозь рѣшето, потому что иначе протрутся и зернышки. Свѣсить, выйдетъ 1/2 ф. малиноваго пюре. Смѣшать его съ 1/2 ф. сахара, но не болѣе, иначе не заморозится. Влить въ мороженицу, заморозить. Сбить въ густую пѣну бутылку густыхъ сливокъ, смѣшать съ пюре, подливая въ тоже время 4 унціи порошка вишневаго клея, заваренная 1/4 стак. вскипяченыхъ сливокъ, размѣшаннаго и слегка остуженнаго. Перелить въ форму, накрыть крышкою, засыпать льдомъ и солью на 2—4 часа, т. е. до самаго отпуска. Выложить на блюдо на салфетку. (Но можно и не класть вишневаго клею.)

Выдать: 2 ф. неочищенной малины. 1/2 ф. т. е. 1 ст. мелкаго сахара. 1 бутылку сбивныхъ сливокъ. | 4 унціи порошка вишневаго клея. 1/4 стак. некипяченыхъ сливокъ. 4—5 фун. соли.

Для парфе употребляются особенныя формы, называемыя парфейными колпаками. На днѣ дѣлается винтъ, отвернувъ который, надо дунуть въ отверстіе и парфе выходитъ изъ формы, не будучи смоченой горячею водою. Такое же парфе приготовляется и изъ другихъ ягодъ и фруктовъ.

Желе.

Примѣчаніе. Въ желе кладется рыбій клей, который надо расщипать и разварить въ водѣ такъ, чтобы осталось его 1/4—1/2 стакана, или желатинъ самаго лучшаго сорта. Этотъ послѣдній надо расщипать, какъ можно мельче, положить въ стаканъ, налить 1/2 стакановъ горячей кипяченой воды, чтобы распустился, не не кипятить, или еще лучше расщипавъ желатинъ, налить его холодною водою, черезъ полчаса, отжать его и положить въ кипящій, только что отставленный съ огня, сиропъ т. е. воду съ сахаромъ, мѣшать, пока клей въ немъ распустится совершенно. Тогда только влить лимонный или ягодный сокъ и, не кипятя его, процѣдить непремѣнно горячимъ въ фаянсовую чашку сквозь мокрую салфетку, привязанную къ табуреткѣ, перелить въ форму, дать застыть на льду, на снѣгу или въ холодной водѣ.— Вынимая изъ формы, опустить ее на минуту въ горячую воду, обтереть форму, выложить желе на блюдо.

2) Сиропъ, т. е. воду съ сахаромъ, надо прокипятить и тогда уже положить въ него клей, такъ или иначе приготовленный.

3) Чтобы желе было золотистаго цвѣта, поджечь на сковородкѣ 1 кусокъ истолченаго, смоченнаго чайною ложкою воды, мелкаго сахара, развести 2 ложками воды, вскипятить, влить въ сиропъ, процѣдить. Чтобы желе было краснаго цвѣта, надо положить краснаго желатину; на 6 листочковъ бѣлаго — 4 краснаго.

4) Для прозрачности желе, надо употреблять сахаръ кусками, а не сахарный песокъ.

5) Чтобы желе было совершенно прозрачно, что необходимо для парадныхъ обѣдовъ его надо очистить бѣлою бибулою, т. е. пропускною бумагою, въ размѣрѣ полулисточка почтовой бумаги, а именно: разорвать на мелкіе кусочки, залить въ кастрюлѣ кипяткомъ, поставить на плиту, взбивать вѣничкомъ, пока бумага не обратится въ хлопья. Тогда откинуть на сито, облить холодной водой, выжать, опять раздѣлить массу на мелкіе кусочки, опустить ихъ въ приготовленное желе, которое подогрѣть на плитѣ, пока не пойдетъ паръ, не переставая взбивать вѣничкомъ, чтобы бумага соединилась съ желе, но не дать вскипѣть. Процѣдить сквозь мокрую салфетку, натянутую на опрокинутую табуретку, остудить слегка, перелить въ форму, застудить.

6) Желе изъ прозрачнаго сока, можно очищать вмѣсто бибулы, бѣлками; въ такомъ случаѣ сварить сиропъ изъ воды и сахара, влить распущенный въ водѣ горячій клей, затѣмъ влить бѣлокъ, мѣшая, кипятить на самомъ маломъ огнѣ, влить сокъ, процѣдить сквозь салфетку, въ форму и на ледъ.

7) На 6 человѣкъ, на 4 стакана желе, надо зимою класть приблизительно по 10 золотниковъ, т. е. по 10 листочковъ, а лѣтомъ по 12 листочковъ желатина, но никакъ не болѣе и то если листочки желатина смѣшанные: одни толще, а другіе тоньше.

8) Отъ 7 до 9 челов. взять 1 1/4 назначенной пропорціи, уварить до 5 стакановъ.
» 10 » 12 увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза, т. е. » » 6 »
Отъ 13 до 15 взять 1 3/4 назначенной пропорціи. т е. увеличить до 7 стакановъ.
» 16 » 18 увеличить пропорцію » » » » до 8 »

9) Пропорція бланманже увеличивается такимъ же образомъ.

10) Если желе подается двухъ цвѣтовъ, пополамъ съ бланманже или муссомъ, то взять желе половину назначенной пропорціи, а другую пропорцію бланманже и т. д.

11) Если желе или бланманже подается къ обѣду, то на 24 человѣка, надобно подать его на двухъ блюдахъ, въ такомъ случаѣ, надо увеличить пропорцію почти въ 3 раза такъ, чтобы вышло 12 стак. желе, т. е. на каждое блюдо по 6 стак., изъ которыхъ выйдетъ одна небольшая форма въ 4 стак., а изъ остальныхъ 2 стакановъ 6 маленькихъ формочекъ, которыя, выложивъ на блюдо. можно разрѣзать каждую вдоль пополамъ; или вмѣсто формочекъ огарнировать желе компотомъ.

1966) Желе лимонное съ виномъ или безъ вина. Влить въ эмальпированную кастрюлю 4 стак. воды, положить 3/4 ф. сахара т. е. 2 1/4 стакана кусками, тонко срѣзанную цедру съ одного лимона, прокипятить. Тотчасъ влить приготовленные 1/4 стак. клея или отжатый желатинъ, какъ сказ. въ примѣчаніи, мѣшать, пока клей не распустится, влить сокъ изъ одного большаго или двухъ маленькихъ лимоновъ, процѣдивъ его предварительно, сквозь тоненькую кисейку или сквозь чайное ситечко, чтобъ не попало ни малѣйшаго зернышка, размѣшать. Можно очистить бумагой, какъ сказ. въ примѣчаніи, или бѣлкомъ, горячимъ

процѣдить въ фаянсовую чашку, перелить въ форму и т. д., какъ сказ. въ примѣчаніи.

Выдать: $^3/_4$ ф. сахара кусками. | 10 золотниковъ клея.
1—2 лимона.

Это желе можно разнообразить слѣдующимъ образомъ:

1) Можно сдѣлать его золотистаго цвѣта. Въ такомъ случаѣ положить 1—2 куска подожженнаго сахара.
2) Краснаго цвѣта, въ такомъ случаѣ, положить 8 бѣлыхъ и 2 красныхъ листочковъ желатина.
3) Прибавить 1 рюмку рома.
4) Влить стаканъ какого нибудь бѣлаго вина: хереса, мадеры, сотерна или рейнвейна и въ такомъ случаѣ влить однимъ стаканомъ менѣе воды, причемъ вино влить подъ конецъ.
5) Въ это желе можно класть лучшій сортъ винограда. Очистить съ ягодокъ верхнюю кожицу, вынуть зерна, застудить въ желейной формѣ немного желе, положить 3—4 ягодки, залить снова желе, застудить, положить опять 4—5 ягодокъ, залить и такъ до конца.

Въ это же желе можно иногда прибавить ванильныхъ капель.

1967) **Желе-московитъ.** Оно отличается отъ обыкновеннаго желе тѣмъ, что кладется въ него меньше клею, что его не очищаютъ бумагой и затѣмъ, что съ краевъ оно должно быть замерзшимъ, а въ серединѣ быть густоты яйца въ смятку, вслѣдствіе чего желе представляется двухъ цвѣтовъ: съ краевъ бѣлоснѣжное, а внутри красное, что достигается слѣд. обр.: Сварить сиропъ изъ $3^1/_2$ стак. воды и $^3/_4$ ф. сахара, вскипятить его разъ съ лимонною и апельсинною цедрою, выжать сокъ изъ 1 маленькаго лимона и 3—4 апельсиновъ, не выжимая ихъ слишкомъ, такъ какъ подъ конецъ сокъ дѣлается мутнымъ, размѣшать, влить $^1/_2$ стак. клею изъ 6 листочковъ бѣлаго и 1 листочка краснаго желатина, процѣдить сквозь мокрую салфетку, перелить въ московитную форму, поставить на ледъ. Когда желе застынетъ до густоты яйца въ смятку, закрыть форму, поставить ее въ ледъ съ солью, начать вертѣть то въ одну, то въ другую сторону, пока желе не замерзнетъ съ краевъ. Когда будетъ готово, окунуть форму въ кипятокъ, выложить на блюдо.

Выдать: $^3/_4$ фун. сахара кусками. | 1 лимонъ.
6 листовъ бѣлаго | 3—4 апельсина.
1 листъ краснаго желатина. | Соли 3—6 ф.

1968) **Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ.** Желе приготовляется 2, 3 и 4 цвѣтовъ, пополамъ съ муссомъ или сланманже, а именно:

Желе 3-хъ цвѣтовъ:
а) Желе красное.
б) Бланманже бѣлое.
в) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ.
а) Желе малиновое
б) Бланманже бѣлое.
в) Желе изъ васильковъ.
г) Бланманже бѣлое.
д) Желе лимонное.
е) Бланманже бѣлое.
ж) Желе изъ васильковъ и т. д.

Бланманже 2-хъ цвѣтовъ:
а) Бланманже бѣлое.
б) Бланманже шоколадное или кофейное

Желе 2-хъ цвѣтовъ:
а) Желе желтое.
б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:
а) Желе красное.
б) Бланманже бѣлое.
Или сдѣлать такихъ 9 полосокъ: 4 полоски бѣлыя и 5 полосокъ красныхъ.

Желе 3-хъ цвѣтовъ.
а) Желе красное.
б) Муссъ лимонный.
в) Бланманже бѣлое или темнаго цвѣта.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:
Желе свѣтлое,
Желе малиновое.

Муссъ 2-хъ цвѣтовъ:
Муссъ лимонный бѣлый.
Муссъ лимонный абрикосоваго цвѣта.

Наливая рядами не должно ждать, чтобы рядъ крѣпко застылъ, а также

вливая слѣдующій затѣмъ рядъ, надо смотрѣть, чтобы жидкость была въ мѣру тепловатая, для того, чтобы эти два ряда могли какъ слѣдуетъ сплотиться, иначе ряды могутъ отстать и на блюдѣ скатиться одинъ съ другого.

1969) **Желе изъ яблочной кожицы.** Взять 10 свѣжихъ душистыхъ, кисловатыхъ яблокъ, обтереть ихъ хорошенько, снять съ нихъ кожицу. Изъ самыхъ яблокъ сварить компотъ № 2023, а изъ кожицы приготовить къ слѣдующему дню желе, а именно: положить кожицу въ кастрюлю, налить 4 стаканами воды, положить $^3/_4$ фунта сахара, вершокъ ванили, сварить хорошенько, влить $^1/_2$ стакана клея, приготовленнаго изъ 10 золотниковъ, очистить бѣлкомъ или бумагой, какъ сказано въ примѣчаніи, уварить до 4-хъ стакановъ, процѣдить, застудить.

Выдать: 10 яблокъ, ванили, $^3/_4$ ф. сахара. | 10—12 золотниковъ клея, 1 бѣлокъ.

1970) **Желе изъ флеръ-д'оранжъ.** Приготовить сиропъ изъ $3^1/_2$ стакановъ воды и $^3/_4$ фунта сахара, въ горячее влить клей, размѣшать, влить 3 — 4 ложки воды флеръ - д'оранжъ, потомъ лимоннаго соку изъ 1 лимона, по желанію очистить бибулой, процѣдить сквозь салфетку и т. д. какъ сказ. въ примѣчаніи.

Выдать: $^3/_4$ ф., т. е. $2^1/_4$ ст. сах. кусками. 3—4 ст. ложк. воды флеръ-д'оранжъ. | 1 лимонъ, $^1/_2$ бѣлка. Отъ 10 до 11 золотниковъ клея.

1971) **Желе мозаикъ.** Поставить форму на ледъ, положить въ нее изъ варенья кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, земляничку, малину, залить желеемъ изъ вина № 1966.

Или на большую форму съ формочками приготовить 4 стакана самаго свѣтлаго желе № 1966, просто лимонное или съ виномъ. Другіе 4 стакана приготовить желе и бланманже различныхъ цвѣтовъ, каждаго понемногу, остудить ихъ на блюдечкахъ, нарѣзать правильными или неправильными кусочками, обложить ими дно и бока формы, или смѣшать ихъ, сложить въ форму, залить почти остывшимъ желеемъ № 1966.

1972) **Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиннаго сока.** Если желе приготовляется изъ готоваго ягоднаго сиропа, то на $1^1/_2$ стакана сиропа взять $2^1/_2$ стак. воды, вскипятить, положить отжатый клей, распустить его, мѣшая, процѣдить, остудить. Если сиропъ изъ сладкихъ ягодъ, то выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, процѣдить, въ форму и на ледъ.

Въ малиновое и смородинное желе положить цедру съ $^1/_2$ лимона.

Если же желе приготовляется изъ свѣжихъ ягодъ то $2^1/_2$ стак. воды прокипятить съ 1 ф. сахара, въ горячее положить отжатый клей, распустить мѣшая, влить $1^1/_2$ стак. процѣженнаго ягоднаго сока, очистить, по желанію бибулой, горячимъ процѣдить сквозь салфетку и т. д. какъ сказ. въ примѣчаніи, уварить до 4 стакановъ.

Выдать: $1^1/_2$ стакана сиропа. Или $1^1/_2$ ст. сока изъ свѣж. ягодъ. 1 ф. сахара. | Отъ 10 до 11 зол. клея. (Цедру съ $^1/_2$ лимона).

1973) **Желе изъ гранатъ.** $2^1/_2$ стак. воды, $^3/_4$ ф. сахара кусками, прокипятить, положить отжатый клей, затѣмъ сокъ изъ одного лимона и изъ 6—7 гранатъ, ложку воды флеръ-д'оранжъ или 2—4 ложки розовой воды; по желанію, очистить бибулой, процѣдить и т. д., см. примѣчаніе.

Выдать: $^3/_4$ ф. сахара, 1 лимонъ. 6—7 гранатъ, 10—11 лист. желатина. | 2—4 ложки розовой воды или ложку воды флеръ-д'оранжъ.

1974) **Желе изъ простого варенья черной смородины.** $3^1/_2$ ст. воды и полный стаканъ простого домашняго варенья изъ черной смородины прокипятить, процѣдить, выжать. Смѣрить, чтобы было 4 стакана, если не будетъ доставать, долить кипяченой воды. Въ процѣженную жидкость положить 10 листочковъ отжатаго бѣлаго желатина. Если понадобится, прибавить нѣсколько кусковъ сахара, вскипятить, процѣдить въ фаянсовую миску, дать немного остыть, перелить въ форму, поставить въ холодную воду, на снѣгъ или на ледъ, застудить. Передъ отпускомъ окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее, накрыть круглымъ блюдомъ, опрокинуть, сдвинуть на середину блюда, снять форму, тотчасъ подавать.

1975) **Желе изъ васильковъ.** $^1/_4$ фун. васильковъ заварить кипяткомъ, дать настояться, процѣдить, положить сахаръ, вскипятить, влить сокъ изъ 2 лимоновъ и 1 рюмку мараскина, процѣдить, остудить.

Выдать: $^1/_4$ ф. васильковъ, $^3/_4$ ф. сахара. | 2 лимона небольшіе.
10 золотниковъ клея. | 1 рюмку мараксина, 1 бѣлокъ.

1976) **Желе изъ крыжовника.** Взять 2 стак. сока изъ крыжовника, 1 ф. сахара, срѣзанную цедру съ 1 лимона, 2 стак. воды, прокипятить, влить $^1/_2$ стакана клею, очистить бумагою, процѣдить, застудить.

Выдать: 2 стак. сока изъ крыжовника. | Цедру съ 1 лимона.
1 ф., т. е. 3 ст. сахара кусками. | 10 золотниковъ клея.

1977) **Желе апельсинное.** Сахаръ, тонко срѣзанную цедру съ двухъ апельсинъ и 4 стак. воды прокипятить, влить клей, выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ и $^1/_2$ лимона, которому надо дать сперва устояться, слить, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, очистить бумагою, процѣдить, застудить въ формѣ. Кто хочетъ, можетъ влить въ очищенное уже желе 1 стак. шампанскаго, въ такомъ случаѣ влить 1 стаканомъ менѣе воды. Если приготовляется большое количество желе, то большую форму огарнировать маленькими; апельсинное же желе вмѣсто формочекъ наливается въ апельсинныя корки, разрѣзанныя пополамъ, или застуживается въ яйцахъ слѣдующимъ образомъ: взять яйцо, сдѣлать въ концѣ небольшое отверстіе, выпустить яйцо, сполоснуть, влить желе, застудить; подавая, разбить, обобрать скорлупу.

Выдать: $^3/_4$ ф. сахара, 3 апельсина. | $^1/_2$ лимона.
10 золотниковъ клея. | (1 стак. шампанскаго).

1978) **Желе ананасное.** $^3/_4$ ф. сахара $1^1/_2$ стак. воды; прокипятить, положить отжатый желатинъ, мѣшая распустить его, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона; 1 небольшой ананасъ натереть на теркѣ, влить 1 ст. бѣлаго французскаго вина, вскипятить, смѣшать съ сиропомъ, очистить, если надо будетъ бумагой, уварить до 4 ст., процѣдить, застудить. За неимѣніемъ свѣжаго ананаса, взять 1 стак. ананаснаго варенья, т. е. сиропа, но въ такомъ случаѣ, вмѣсто вина, выжать сокъ изъ 1 или $1^1/_2$ лимона, самый же ананасъ, вынутый изъ сиропа, нарѣзать небольшими ломтиками, смѣшать съ очищеннымъ уже желе.

Выдать: $^3/_4$ ф., т. е. $2^1/_4$ ст. сах. кусками. | Или 1 стаканъ ананаснаго варенья.
$^3/_4$ ф. ананаса. | Прибавить, если надо, немного сахара.
1 ст. бѣлаго французскаго вина. | 1 или $1^1/_2$ лимона.
10 золотн. клея, $^1/_2$ лимона. | 10 золотниковъ клея.

1979) **Желе изъ дыни.** Взять 1 или $1^1/_4$ фунта спѣлой хорошей дыни, очищенной отъ кожи и зеренъ, натереть ее на теркѣ, влить 1 стак. бѣлаго французскаго вина, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; $^3/_4$ фун. сахара, 1 стак. воды, прокипятить, положить клей, смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ изъ дыни, очистить бумагой, процѣдить, застудить. Влить воды столько, чтобы было не менѣе 4 стак. воды.

Выдать: 1 или $1^1/_4$ ф. дыни.
1 ст. бѣлаго вина.
$^3/_4$ ф. сах., т. е. $1^1/_2$ ст. кусками.
$^1/_2$ лимона.
Отъ 10 до 12 золотн. клея.

1980) **Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ или токайскимъ виномъ.** 1 ф. зрѣлыхъ вишень очистить отъ косточекъ, истолочь шт. 10, налить на все т. е. на вишни, на вынутыя и на истолченыя косточки $1^1/_2$ стак. воды, вскипятить, процѣдить, положить $^3/_4$ ф. сахару, прокипятить влить 1 стаканъ токайскаго вина, немного лимоннаго процѣж. сока и распущеннаго въ кипяченой водѣ клея, чтобы всего было 4—$4^1/_2$ стакана, очистить бумагою, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 1 ф. свѣжихъ вишень.
$^3/_4$ ф. сахара, $^1/_2$ лимона.
1 стак. краснаго или токайскаго вина.
10 зол. клея (бумагу).

1981) **Желе изъ сливъ.** 1 стак. бѣлаго французскаго вина, 3 стак. воды, $^3/_4$ фун. сахара вскипятить. Взять 12—18 штукъ сливъ, снять съ нихъ кожицу, вынуть косточки, положить ихъ въ вино, варить до мягкости, но чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ. Въ вино же влить $^1/_2$ стак. клея, очистить бумагой или бѣлкомъ, уварить до 4 стак., процѣдить сквозь салфетку, налить въ форму немного желе, застудить, уложить на него красиво рядъ сливъ, влить желе и т. д.

Выдать: 1 ст. бѣлаго вина.
$^3/_4$ ф., т. е. $2^1/_4$ ст. сах. кусками.
12—18 штукъ сливъ, 1 бѣлокъ.
10—12 золотниковъ клея.

1982) **Желе изъ клюквы или барбариса.** 1 стак. клюквы или барбариса налить водою, положить $^3/_4$ вершка въ длину, на нѣсколько частей разрѣзанной ванили, $^3/_4$—1 ф. сахара, отертаго о цедру 1 лимона, разварить, процѣдить, влить тогда 1 чайную ложечку бѣлаго рома или мадеры, $^1/_2$ стак. клея, чтобы было всего 4 стак., процѣдить сквозь салфетку, застудить.

Вмѣсто рома, ванили и лимонной цедры, можно влить для запаха $2^1/_2$ ложки розовой воды и то, когда желе уже будетъ очищено и процѣжено.

Выдать: 1 ст. клюквы или барбариса.
т. е. $^1/_2$ ф. $^3/_4$ верш. ванили,
лимонной цедры, ромъ или $2^1/_2$ ложки розовой воды).
$^3/_4$—1 фунтъ сахара.
Отъ 10 до 12 золотниковъ клея..

1983) **Желе изъ розоваго цвѣта.** Приготовить желе изъ вина № 1966, положить съ полстакана варенья изъ розоваго цвѣта, очистить бумагой, влить 1 рюмку розовой воды, процѣдить, застудить.

Выдать: $^3/_4$ ф., т. е. $2^1/_4$ ст. сах. кусками.
1 стаканъ вина, 2 лимона.
1 рюмку розовой воды
$^1/_2$ стак. варенья (розовый цвѣтъ)
8 листовъ бѣлаго и 2 красн. желатина.

1984) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.** Взять 2 стакана разнаго варенья съ сокомъ, какъ-то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноградъ, клубнику, землянику, малину, крыжовникъ, яблоки, смородину и проч. Ягоды и фрукты вынуть, сокъ же слить въ кастрюлю, развести водою, влить $^1/_2$ стакана клею, прибавить кто хочетъ, $^1/_4$ стакана вина, сахару, если не будетъ сладко; очистить бумагой, процѣдить сквозь мокрую салфетку, влить въ форму немного этого желе; когда застынетъ, положить часть ягодъ и фруктовъ, налить еще немного желе, застудить и такъ до конца.

Выдать: 2 стак. варенья.
8 золотн. клея.
Прибавить, кто хочетъ
$^1/_4$ стак. вина, сахару.

1985) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.** Такое желе, когда дѣлается въ большомъ количествѣ, подается иногда въ арбузѣ

слѣдующимъ образомъ: разрѣзать арбузъ пополамъ, вырѣзать осторожно середину и вынуть изъ нея зернушки, нарѣзать ломтиками, поставить въ холодное мѣсто. Остальную мякоть арбуза выскоблить ложкою изъ середины, положить въ чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ. Между тѣмъ, приготовить двойную пропорцію желе. Къ фруктамъ и ягодамъ прибавить ломтиками нарѣзанный арбузъ, а въ желе сокъ изъ остатковъ арбуза. Когда желе очистится бумагой, влить его немного въ арбузъ, положенный на ледъ. Когда застынетъ, положить фрукты, влить опять желе и такъ до конца. Въ такое желе менѣе кладется клею, потому что не выкладывается изъ формы, такъ что на большую пропорцію достаточно 16—18 золотниковъ клея.

1986) **Желе изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ.** Взять $1^1/_2$ ф. разныхъ свѣжихъ сладкихъ ягодъ, одновременно продающихся, какъ-то малины, земляники,—викторіи, клубники, винограду, самаго зрѣлаго крыжовнику, очистить отъ стебельковъ; $^1/_2$ ф. отборныхъ ягодъ отложить, присоединивъ къ нимъ нѣсколько вынутыхъ изъ варенья вишень, безъ косточекъ. Фунтъ же перебранныхъ ягодъ раздавить ложкою, выжать сокъ. Оставшуюся кожицу разъ вскипятить въ $^1/_2$ стак. воды, процѣдить въ сырой сокъ, $^3/_4$ ф. сахара кусками прокипятить съ 3 стак. воды, положить отжатый клей, распустить его мѣшая, влить ягодный сокъ такъ, чтобы всего было 4 стакана, очистить бибулой, процѣдить, какъ сказ. въ прим.,

Выдать: $1^1/_2$ ф. разныхъ ягодъ. | 8 листочковъ бѣлаго и
$^3/_4$ ф. сахара. | 2—3 листочка краснаго желатина.

1987) **Желе простое съ яблоками и черносливомъ.** Взять 3 яблока, очистить отъ сердцевины, разрѣзать каждое на 4 части, сварить въ водѣ съ 2—3 кусками сахара, откинуть на рѣшето; $^1/_4$ фунта французскаго чернослива обдать кипяткомъ, накрыть; когда совсѣмъ сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, переложить въ форму, и то и другое залить желеемъ, приготовленнымъ изъ 5 листочковъ желатина, $^3/_8$ фунта сахара, 1 рюмку вина и сока изъ 1 лимона такъ, чтобы этого желе было 2 стакана или $2^1/_2$. Подавая выложить на блюдо или остудить его въ салатникѣ, такъ и подать.

Выдать: 3 яблокъ $^1/_4$ ф. чернослива. | 5 листочковъ желатина.
$^3/_8$ ф. сахара, 1 лимонъ | 1 рюмку вина.

1988) **Желе съ краснымъ виномъ.** Цедру съ небольшого лимона $3^1/_2$ стак. воды, $^3/_4$ фун. сахара кусками, прокипятить, влить клей, затѣмъ сокъ изъ цѣлаго лимона и около стакана краснаго вина, процѣдить въ фаянсовую чашку, немного остудить, перелить въ форму, поставить въ холодную воду, на снѣгъ или на ледъ и т. д. Для вкуса можно положить иногда $^1/_2$ верш. корицы и 3—6 шт. гвоздики.

1989) **Рисовый кремъ, прикрытый малиновымъ желе.** Приготовить $1^1/_2$ стак. желе изъ малины № 1972, Остудить его кругомъ формы, какъ сказ. кисель съ рисомъ № 2021, употребляя зубчатую форму безъ отверстія въ серединѣ. Между тѣмъ приготовить заварной кремъ изъ риса № 1946, наполнить имъ оставшееся пустое мѣсто, застудить. Обмокнуть форму въ горячую воду, выложить на блюдо, подавать.

Выдать: *На желе № 1972:* | Еще $^1/_2$ стак. молока.
На кремъ № 1946: | 1 стак. сбитыхъ сливокъ.
$^1/_2$ стак. риса. | 4—5 листочковъ желатина.
$1^1/_2$ стак. цѣльнаго молока. | Цукатъ и $^1/_4$ рюмки рома.
3 желтка и $^1/_2$ стак. сахара.

3. Муссъ.

Примѣчаніе. Муссъ приготовляется точно также, какъ желе, съ тою только разницею, что не надо его очищать бумагою, а только процѣдить сквозь салфетку. Когда слегка остынетъ, начать бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ и не обратится въ пѣну. Тогда сложить въ мокрую форму, поставить на ледъ. На 6 человѣкъ пропорція слѣдующая: не 4 стак., какъ сказано въ желе, а только 3 стак., и клею только 5 золотниковъ. Выкладывая на блюдо, обмакнуть форму въ горячую воду, обтереть форму, выложить муссъ на блюдо. Сахаръ можно класть въ муссъ не кусками, а сахарнаго песку.

Отъ 7 до 8 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_4$ раза.
» 10 » 12 » » » » $1^1/_2$ »
» 13 » 18 » » » » 2 »

1990) Муссъ лимонный. $^5/_8$ фунта сахара развести 3 стак. воды, положить тонко срѣзанную цедру съ лимона, вскипятить, влить $^1/_4$ стакана распущеннаго въ водѣ клея такъ, чтобы было всего 3 стак. Выжать сокъ изъ 1 большого лимона, процѣдить въ желе; какъ только начнетъ остывать, начать бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ и не побѣлѣетъ. Можно влить 1 рюмку рома, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1 ст., т. е. около $^1/_2$ ф. сахара.
1 большой лимонъ.
5 золотниковъ клея.
(1 рюмку рома).
(Ложку клюквеннаго сока для цвѣта.

Муссъ этотъ можно закрасить клюквою, выжимая сокъ сквозь тряпочку такъ, чтобы былъ самаго нѣжнаго абрикосоваго цвѣта, или раздѣлить муссъ на двѣ части, одну закрасить, а другую оставить бѣлою.

1991) Муссъ изъ земляники. Приготовляется точно также, какъ желе № 1792, уварить до 3 стак.

Выдать: 1 ст. сиропа или сока изъ свѣжихъ ягодъ.
5 золотниковъ клея.
1 стак. сахара, если сиропъ то $^1/_4$ стак.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.
($^1/_2$ стакана столоваго вина).

1992) Муссъ изъ васильковъ. Приготовить желе № 1975, уварить до 3 стакановъ:

Выдать: Около $^1/_4$ фунта васильковъ.
1 ст. сахара, 5 зол. клея.
1 большой лимонъ.
$^3/_4$ рюмки мараскина.

1993) Муссъ изъ вишень. Приготовить какъ желе № 1972 или 1980, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $^3/_4$ фунта вишень.
$^3/_4$ стак. краснаго или $^1/_3$ стак. токайскаго вина.
$^3/_4$ стакана мелкаго сахара.
Отъ 4 до 5 золотниковъ клея.
Корицы, гвоздики шт. 2.

1994) Муссъ изъ клюквы или барбариса. Приготовить, какъ желе № 1982, уварить до 3 стак.

Выдать: $^3/_4$ ст. клюквы или барбариса.
$^1/_2$ вер. ванили, лимон. цедры.
1 чайную ложечку рома.
Или 2 ложки розовой воды.
1 полный стаканъ сахара.
Отъ 5 золотниковъ клея.

1995) Муссъ изъ смородины. Приготовить, какъ желе № 1972, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 1 полный стак. сиропа или сока изъ свѣжихъ ягодъ.
5 зол. клея, $^5/_8$ ф. сахара.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.
($^3/_4$ стак. столоваго вина).
Или изъ желе № 1974.

1996) Муссъ изъ розоваго цвѣта. Приготовить, какъ желе № 1983, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. сахара. $^3/_4$ ст. вина.
1 лимонъ.
Рюмку розовой воды.
$^1/_3$ стак. варенья—розоваго цвѣта.
3—4 листочка бѣлаго и 1—2 краснаго желатина.

1997) **Муссъ изъ ананаса.** Приготовить, какъ желе № 1978, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 1/2 фунта сахара, 3/4 ф. ананаса. | Или 3/4 ст. ананаснаго варенья.
3/4 ст. бѣл. французскаго вина. | Прибавить, если надо будетъ, немного сахара.
5 золотниковъ клея. | 1 лимонъ, 5 листочковъ желатина.
1/2 лимона.

1998) **Муссъ изъ дыни.** Приготовить, какъ желе № 1979, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 3/4 фунта дыни. | 1/2 ф. сахара, 1/2 лимона.
3/4 стак. бѣлаго французск. вина. | 5 золотниковъ клея.

1999) **Муссъ изъ апельсиновъ.** Приготовить, какъ желе № 1977, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 3/8 фунта сах. 3—4 апельсина. | 5 листочковъ желатина.
1/2 лимона. | (Можно прибавить 3/4 ст. шампанскаго).

2000) **Муссъ шоколадный.** Бутылку цѣльнаго молока или сливокъ, 1/4 фун. сахара вскипятить съ 1/4 фунта мелко накрошеннаго шоколада, влить 1/4 стак. воды съ распущеннымъ въ немъ клеемъ (5 золотн.) размѣшать, поставить на ледъ, сбивать метелочкой, пока не превратится въ густую пѣну, переложить на блюдо, сгладить и подавать, или переложить въ форму, дать постоять, выложить на блюдо. Украшаютъ его иногда длинными бисквитиками.

2001) **Муссъ изъ ржаныхъ сухарей.** Высушить черный хлѣбъ такъ, чтобы онъ подрумянился, но не подгорѣлъ, наломать его полный стаканъ,—пересыпать въ каменную чашку, залить 3 стаканами кипятку изъ самовара, накрыть тарелкою на 1/4 часа.—Тотчасъ процѣдить сквозь частое сито, смѣрить, если не достанетъ до 3 стакановъ, долить еще кипятку, обливая имъ хлѣбъ въ ситѣ. Затѣмъ въ эти три стак. положить 1/2 фунта сахара и 5 зол. клея или 5 листочковъ распущеннаго желатина, вскипятить, перелить въ фаянсовую миску, дать остыть и когда начнетъ застывать, сбивать метелкою на льду, пока не превратиться въ пѣну, переложить въ форму, застудить, и т. д.

2002) **Англійскій муссъ.** Вскипятить 4 стакана молока, съ 1/4 палочкой ванили или лимонной цедры и съ 1/4 стак. сахара. Какъ только вскипитъ, по немногу всыпать 1/2 стак. крупичатой или мансовой муки, не переставая въ то время сбивать метелочкой. Вскипятить нѣсколько разъ. Отставить отъ огня. Тотчасъ положить 4 желтка, разстертые до бѣла съ 1/3 стак. сахара, размѣшать до гладкости, положить 4 сбитыхъ бѣлка. Осторожно размѣшать, перелить на глубокое круглое блюдо, остудить.

Выдать: 4 стак. молока, 1/2 стак. сахара. | 1/2 лимона, 4 яйца.
1/4 палоч. ванили. | Сиропъ малиновый. молоко, сливки.
Или лимонной цедры съ | Или 3/4 стак. клюквы и 1/2 ст. сахару.

Подать отдѣльно молоко, или сливки, или малиновый сиропъ или клюквенный сиропъ, приготовленный изъ 3/4 стакана клюквы, которую налить 1 1/4 стакана воды, вскипятить, растереть, процѣдить, положить 1/2 стак. мелкаго сахара, вскипятить.

И) Бланманже.

Примѣчаніе. Чтобы вода не отскакивала, надо желатинъ только распустить въ 1/2 стаканѣ горячей воды, но никакъ не дать ему вскипѣть. На 4 стак. бланманже надо брать, какъ и на желе 10 листовъ желатина.

Можно также, взявъ желатинъ, расщипать его, налить холодной водой; черезъ полчаса отжать его, положить въ вскипяченную и только что съ огня отставленную, для бланманже, жидкость, мѣшать, пока клей не распустится, горячимъ процѣдить въ форму и на ледъ.—Если клей мочить сперва въ холодной водѣ, отжать его и от-

жатый положить въ бланманже, то на 4 стакана надо брать не меньше какъ по 11 листочковъ желатина.

2003) **Бланманже сливочное.** 1/4—1/2 фунта сладкаго миндаля, 20—30 шт. горькаго обварить, очистить, истолочь въ ступкѣ, подливая ложки 2—3 сливокъ, развести 3 стаканами горячихъ кипяченыхъ сливокъ, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, отставить, тотчасъ влить 1/2 стак. клея такъ, чтобы было всего 4 стак., не менѣе, процѣдить горячимъ въ форму и на ледъ. Изъ оставшагося истолченнаго миндаля можно испечь лепешечки, съ прибавленіемъ сахара.

Выдать: 3/4—1 1/2 ст. сладкаго миндаля. | 3 1/2 ст. сливокъ негустыхъ или молока.
По болѣе 1/4—1/3 ст. гор. или ванили. | 10 листочковъ желатина.
Или померанц. воды пол. ложку. | 3/8—1/2 фунта сахара.

Въ такое бланманже можно класть 1/4 стак. одного только горькаго миндаля

2004) **Бланманже шоколадное.** 1/8 фунта шоколада натереть на теркѣ, всыпать въ кастрюлю, мѣшать на огнѣ, чтобы почернѣлъ; приготовить миндальнаго молока изъ 3/4 стак. сладкаго, 1/8 стак. горькаго миндаля и 3 ст. молока, развести шоколадъ, процѣдить, всыпать 3/8 ф. сахара, влить 1/2 стак. распущеннаго клея, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1/4 фунта шоколада | 3 стак. молока или сливокъ.
3/4 стак. сладк. миндаля. | 10 листочковъ желатина.
1/8 ст. горькаго, 2/3 ст. сахара. | Можно прибавить съ 1/2 верш. ванили.

2005) **Бланманже миндальное.** Истолочь какъ можно мельче, подливая воды, 1/2, а кто хочетъ и 1/2 фун. сладкаго, а также 15—18 шт. крупнаго горькаго, очищеннаго миндаля, переложить въ кастрюлю, налить 4 стаканами теплой воды или молока, вскипятить, процѣдить, выжать, всыпать 3/4 стакана мелкаго сахара, вскипятить, влить 1/4 стак. распущеннаго уже клея, процѣдить, остудить, перелить въ форму, застудить и т. д.

Выдать: 1/4 или 1/2 ф. сладкаго. | 3/4 стак. сахара.
15—18 шт. круп. гор. миндаля. | 10—12 листоч. бѣлаго желатина.

Этому бланманже можно придать нѣжный розовый цвѣтъ, положивъ 8 листочковъ бѣлаго и 2 краснаго желатина.

Такое бланманже приготовляется въ постные дни на одной водѣ. Подавая, можно облить малиновымъ сиропомъ.

Можно также нижнюю половину сдѣлать розовою, верхнюю—бѣлою, раздѣливъ бланманже на двѣ части: въ одну часть положить одинъ бѣлый желатинъ, въ другую бѣлый съ примѣсью розоваго, (на 2 бѣлаго—1 розовый).

Бѣлое бланманже перекладывается также краснымъ желе, мелкими полосами, или нижняя часть дѣлается изъ краснаго желе, верхняя изъ бланманже.

2006) **Бланманже зеленое изъ фисташекъ.** 1/4 фунта сладкаго миндаля, 4—5 шт. горькаго обварить, очистить, истолочь, какъ можно мельче, развести 2 стак. кипятку, вскипятить, процѣдить, выжать сквозь салфетку; 1/4 ф. фисташекъ очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочь, налить 1 стак. кипятку, вскипятить, процѣдить, выжать, вылить въ миндальное молоко. Всыпать сахаръ, вскипятить, влить 1/2 стак. распущеннаго клея такъ, чтобы всего было 4 стак., размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1/4 ф. сладк. миндаля, т. е. 3/4 ст. | 1/3 ф. фисташ. т. е. 2/3 ст., 3/4 ст. сахара.
4—5 шт. горькаго. | 10—11 листочковъ желатина.

2007) **Бланманже кофейное.** 2 стак. молока, не болѣе 3/4 стак. молотаго кофе, 3/4—1 стак. сахара вскипятить раза два, процѣдить, влить 1 1/2 стак. сырыхъ сливокъ, разъ вскипятить, отставить, влить 1/4 стак. распущеннаго клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 3/4 стакана молотаго кофе. | 1 1/2 ст. сливокъ.
3/4—1 ст. мелк. сах., 2 ст. молока. | 10—11 золотниковъ клея.

Такое же можно приготовить и изъ какао.

ж) Кисели.

Примѣчаніе. Кисель приготовляется трехъ сортовъ: одинъ долженъ быть очень густъ, застыть въ формѣ и выложенъ на блюдо, какъ желе.

Другой полугустой подается теплымъ, въ салатникѣ.

Третій самый жидкій, для подливки.

2) Для густого киселя слѣд. пропорція: 1 ф. ягодъ: клюквы или красной и черной смородины. Болѣе же сладкихъ ягодъ, можно брать и болѣе, потому что чѣмъ крѣпче будетъ ягодный сокъ, тѣмъ кисель будетъ вкуснѣе и красивѣе на видъ.

3) Этотъ фунтъ кислыхъ и фунта 1 1/2 сладкихъ ягодъ раздавить въ каменной или эмальированной кастрюлькѣ, выжать, долить холодной воды, чтобы было ровно 6 стакановъ. Одинъ стаканъ отлить, развести имъ до гладкости 3/8 ф. картофельной муки, что составитъ не сполна 1 стаканъ; 5 остальныхъ стакановъ сока изъ кислыхъ ягодъ вскипятить съ 1/2 ф. сахара, а изъ сладкихъ съ 1/4 ф. сахара. Въ кипящій сиропъ влить приготовленную картофельную муку, шибко мѣшая на огнѣ, минуты 4—5, т. е. дать вскипѣть одинъ разъ, но хорошенько; размѣшать до гладкости, чтобы не было комковъ, иначе процѣдить.

4) Каменную или фарфоровую форму смочить водою, осыпать внутри крупнымъ сахаромъ, влить кисель, вынести на холодъ, застудить. Подавая, выложить на блюдо. Подать къ нему сливки или молоко коровье или миндальное.

Выдать: 1 ф. кисл. ягодъ и 1/2 ф. сахара. или 1 1/2 ф. сладк. и 1/4 ф. сахара. | 3/8 ф. картофельной муки, т. е. не сполна стаканъ.

5) Для полугустого, горячаго киселя, также пропорціи всего, только картофельной муки достаточно 1/2 стак.

6) Для памяти лучше пропорцію картофельной муки опредѣлить слѣдующимъ образомъ:

Для густого холоднаго киселя, надо брать, на каждый стаканъ жидкости, по полной столовой ложкѣ картофельной муки.

Для полугустого горячаго, на каждый стаканъ жидкости—по полной дессертной ложкѣ, а на подливку, на каждый стаканъ по—чайной ложкѣ муки.

2008) **Кисель яблочный.** 2—3 фунта антоновскихъ яблокъ мелко нарѣзать, разварить въ водѣ, съ кускомъ корицы, процѣдить сквозь сито; 5 ст. этого сока смѣшать съ 1/4—1/2 фунтомъ сахара, отертаго о лимонную цедру, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. остывшаго яблочнаго отвара, хорошенько вскипятить, не переставая мѣшать.

Выдать: 6—8 яблокъ, корицы, 1/2 лимона. 1/2—1 ст. сахара. | 1/2—3/4 ст. картофельной муки. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Приготовляя каравай изъ блинчиковъ съ яблоками, сырые яблоки очистить отъ кожицы и сердцевины, изъ которыхъ и можно сварить кисель, какъ сказано выше.

2009) **Кисель изъ сушоныхъ яблокъ.** Взять 1/2 фунта сушоныхъ яблокъ, налить ихъ 6 стаканами воды, разварить яблоки, процѣдить и протереть сквозь рѣшето, перелить въ кастрюльку, всыпать 1/4 или 1/2 стак. сахара, вскипятить, влить стаканъ воды, размѣшанной съ 1/4 или 1/2 стак. картофельной муки, прокипятить, живо мѣшая, перелить въ форму, остудить, подавать.

2010) **Очень вкусный кисель изъ крыжовника.** Очистить самый свѣжій зрѣлый крыжовникъ отъ вѣточекъ и цвѣта, всыпать въ тазикъ стакановъ 9, налить водою, чтобы вода только покрыла ягоды, всыпать 1 или 3 стак. мелкаго сахара, положить 1/2 вершка ванили, варить очень долго, чтобы ягоды разварились, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Подъ конецъ, взять полную столовую ложку картофельной муки, размѣшавъ ее съ 1/3 стак. холодной воды, вылить въ ягоды,

размѣшать, прокипятить, вылить на блюдо, остудить, подавать съ мелкимъ сахаромъ и сливками, или миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 3 ф. крыж., 1/2 или 1 1/2 ф. сахара. 1/2 вершка ванили. | Столовую ложку картофельной муки. (Сахаръ и сливки).

2011) **Кисель клюквенный.** 1 ф. клюквы или барбариса истолочь въ деревянной ступкѣ, развести водою, процѣдить, выжать; или ягоды разъ вскипятить въ водѣ съ кускомъ корицы и цедрою съ 1/2 лимона, раздавить ягоды ложкою, процѣдить, выжать; взять этого сока 5 стак., всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холоднаго сока, шибко мѣшая, разъ вскипятить, если окажутся комки, процѣдить.

Выдать: 2 ст. клюквы или барбар., т. е. 1 ф. Корицу, цедру съ 1/2 лимона. 1 ст. сахара, т. е. 1/2 фунта. | Несполна стак. картоф. просѣян. муки. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Варить непремѣнно въ каменной кастрюлькѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ не будетъ чистый.

2012) **Кисель молочный.** Обварить 20 штукъ горькаго миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стак. горячаго молока или сливокъ, накрыть крышкою, дать постоять такъ 1 часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холоднаго молока и т. д.

Выдать: 6 ст. молока или сливокъ. 20 штукъ горькаго миндаля. | 1/2—1 ст. сахара. Почти 1 ст. картоф. просѣянной муки.

2013) **Кисель изъ малины, красной или черной смородины, изъ вишень или сливъ.** Ягоды налить водою, вскипятить, растереть ложкою, процѣдить, взять этого соку 5 стак., всыпать 1/4 или 1/2 фунта сахара, отертаго о лимонную цедру, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ холодной воды и т. д.

Выдать: 1—1 1/2 ф. ягодъ. 1/2—1 ст. сахара. | 1 ст. картофельн. просѣянной муки. Лимонной цедры. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Всѣ эти кисели надо варить или въ каменной кастрюлькѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ будетъ бурый.

2014) **Кисель шоколадный.** 1/4 фунта шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ 1/2 стак. картофельной муки, развести 1 стак. холоднаго молока. Вскипятить 5 ст. молока съ кускомъ ванили и 1/4 фунта сахара, влить приготовленную муку съ шоколадомъ и т. д.

Выдать: 1/4 фунта шоколада. 1/2 ст. карт. муки, 6 ст. молока. | 1/2 ст. сахара (ванили). Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

2015) **Кисель миндальный.** 1/2 фунта сладкаго и 1/8 фун. горькаго миндаля обварить, очистить, очень мелко истолочь, подливая по ложкѣ холодной воды, развести 5 стак. воды, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку, выжать, положить сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодной воды и т. д.

Выдать: 1/2 ф. сладк. минд., т. е. 1 1/2 ст. 1/8 фун. горькаго. 1/2—1 ст. сахара. | 1 ст. картофельной просѣянной муки. Подать отдѣльно сахаръ или какой-нибудь сиропъ.

Оставшійся миндаль смѣшать съ сахаромъ, нафаршировать имъ струдель или блинчики, или приговить пирожное.

2016) **Кисель полугустой горячій.** Взять 2 стак. клюквы, смородины или проч. ягодъ, приготовить изъ нихъ 6 стак. сока, всыпать отъ 1/2 до 1 ст. сахара смотря по кислотѣ ягодъ, корицы или лимонной цедры, вскипятить, влить

1/2 стак. картофельной муки, разведенной 1 стак. воды, размѣшать хорошенько, вскипятить, подавать горячимъ. Варить въ каменной кастрюлькѣ и къ такому киселю подается сахаръ, молоко или сливки.

2017) **Кисель изъ кваса.** Вскипятить 5 стак. домашняго хлѣбнаго кваса съ сахаромъ, корицею, а кто хочетъ, и лимонною цедрою, влить картофельную муку, разведенную шестымъ стак. кваса, далѣе поступить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 бутылки кваса, т. е, 6 стакановъ. 1/4—1/2 фунта сахара. | 1/2—1 ст. картофельной муки. (Лимонной цедры).

2018) **Красивое пирожное, кисель со сбитыми сливками въ родѣ торта.** Сварить густой клюквенный кисель, вылить на круглое блюдо, или въ гладкую плоскую форму, застудить, выложить на блюдо. Подавая, покрыть 1 стаканомъ, густыхъ сбивныхъ сливокъ съ сахаромъ. Сверху убрать звѣздочкой бисквитами и бордюромъ изъ шоколадинокъ. Сбитыя уже сливки надо брать дурхшлаковою ложкою, чтобы не оставалось въ нихъ жидкости; подавая, осыпать ихъ, сквозь ситечко 1/2 ложкою сахара.

2019) **Фруктовый кисель изъ маисовой муки.** Сварить 1 фунтъ свѣжихъ, перебранныхъ вишень или малины, процѣдить, чтобъ было 5 ст., всыпать сахару, вскипятить. Стакань маисовой муки размѣшать со стаканомъ холодной воды, влить, мѣшая, чтобы не было комковъ, вскипятить, перелить въ мокрую форму, остудить. Подать сахаръ и сливки.

2020) **Молочный кисель изъ маисовой муки.** Вскипятить 5 ст. молока, влить 1/2 стакана маисовой муки, размѣшанной со стаканомъ холодной воды, положить немного соли, 4 стол. ложки мелкаго сахара, вскипятить раза два, шибко мѣшая.

2021) **Кисель съ рисомъ.** Сварить густой кисель изъ вишневаго сиропа, изъ сиропа черной смородины или малины, разбавляя сиропъ кипяченою водою, или изъ свѣжихъ ягодъ черной смородины или малины. Варя этотъ кисель, взять всего 1/3, чтобы было не 6, а 2 стак. Взять эмалированную форму безъ отверстія, влить на дно формы 1/4 стак. киселя, поставить на ледъ или снѣгъ. Когда застынетъ, нагнуть форму, положивъ ее бокомъ на одинъ зубецъ, наполнить его киселемъ. Когда слегка застынетъ, перевернуть на другой зубецъ и такъ до конца. Влить на дно еще ложки двѣ киселя: когда кисель такимъ образомъ, застынетъ вокругъ всей формы, наполнить пустое мѣсто слѣд. рисовою массою: 1/2 стак. каролинскаго риса перемыть, налить кипяткомъ, разъ вскипятить, откинуть на ситечко. Вскипятить 1 1/2 стак. молока, всыпать рисъ, доварить его, положить въ горячій ванили или лимонной цедры, истолченныхъ съ сахаромъ. Сбить 1 стаканъ сливокъ, смѣшать съ рисомъ, вливая 1/4 стак. клея, поставить на ледъ. Когда застынетъ, выложить на блюдо.

Выдать: 1/2 ст. риса. 1 1/2 стак. молока. 1/2 вершка ванили или цедры съ 1/4 лимона. 1 стак. сбивныхъ сливокъ. 1/2 стак. сахара. | *На кисель:* 1/2 стак. сиропа, разведенн. 1 ст. воды. Или 1/3 ф. ягодъ и 1/3 ст. сахара. 1/4 стак. картофельной муки, разведенной 1/2 стак. жидкости.

2022) **Овсяный кисель съ миндальными выжимками.** Чтобы овсяный кисель былъ бѣлѣе, его дѣлаютъ изъ крупы, а не изъ муки: подсушить овесъ, истолочь его въ деревянной ступкѣ, сдуть мѣхами пыль. Взять 2 стакана этихъ истолченыхъ крупъ, наливъ на нихъ 4 стакана воды, поставить въ кухнѣ, подлѣ теплой печи, на 24 или 36 часовъ. Потомъ размѣшать хорошенько, процѣдить

сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То, что стечетъ называется цѣжь, ее надо перелить въ кастрюльку, поставить на плиту; когда подогрѣется, всыпать миндальныя выжимки отъ миндальнаго молока, дать вскипѣть нѣсколько разъ, не переставая мѣшать, пока не погустѣетъ. Тогда перелить въ мокрую форму, застудить. Подавая, выложить на блюдо, подать отдѣльно оставшееся отъ выжимокъ миндальное молоко, ($^1/_2$ стак. миндаля). Кто хочетъ имѣть кисель пожиже, долженъ прибавить стаканъ воды.

Къ такому киселю подаютъ иногда медъ или патоку, разведенные горячею водою.

з) Компоты.

Примѣчаніе. Общія правила: сиропъ, которымъ обливается компотъ долженъ быть по настоящему очень густъ, какъ самый густой сиропъ отъ варенья, такъ что на 1—$1^1/_2$ стак. сиропа надо употребить $^3/_4$ фун., т. е. $2^1/_4$ стак. сахара кусками. На компотъ попроще, такъ сказать домашній, достаточно и $^1/_4$ ф. сахара, т. е. $^1/_2$ ст. мелкаго.

Яблоки надо очистить отъ сердцевины и кожицы, обтереть ихъ лимономъ.

На компотъ надо брать сладкій сортъ, а не кислый, который скоро разваривается.

Для вкуса можно варить въ сиропѣ и куски срѣзанной лимонной цедры, которые вынуть передъ отпускомъ.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
« 13 « 18 « « « 2 «

2023) Компотъ изъ яблокъ. 2 фунта сладкихъ яблокъ очистить отъ кожицы и сердцевины нашинковать гвоздиками, раздѣлить большое яблоко на 4 части, среднее на двѣ, а маленькое оставить цѣльнымъ, сварить ихъ въ жидкомъ сиропѣ съ гвоздикою и съ кускомъ корицы. Когда яблоки уварятся (но чтобы не разварились), откинуть ихъ на сито. Сиропъ же процѣдить, положить въ него остальной сахаръ, цедру и сокъ съ $^1/_2$ лимона, уварить до $1^1/_2$ или 2 стак., смотря по желанію, влить $^1/_4$—1 стак винограднаго вина, разъ вскипятить, облить яблоки, сложенныя на блюдо, въ салатникъ или въ стеклянныя вазы, подавать холоднымъ, наложивъ сверху варенья вишень и желе-варенья изъ красной или черной смородины. Этотъ компотъ подается иногда къ жаркому и тогда онъ не долженъ быть очень сладокъ, не класть въ него вина и не украшать вареньемъ.

Выдать: 6—12 яблокъ или 3 фунта.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ или $2^1/_4$ ст. сахара кусками.
10—20 шт. гвоздики.
Корицы съ вершокъ.
$^1/_4$—1 ст. бѣлаго французскаго вина.
$^1/_2$ лимона.

2024) Компотъ изъ грушъ. Приготовляется точно также, какъ компотъ изъ яблокъ № 2023, но не кладется вина и гвоздики, а вмѣсто нихъ кусокъ ванили.

Выдать: 12 грушъ, или 3 ф.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.
$^1/_2$ лимона, ванили съ вершокъ или корицы.

2025) Компотъ изъ апельсиновъ. Апельсины очистить отъ обѣихъ кожицъ, раздѣлить каждый на 6 или 8 частей, сложить на блюдо, пересыпать двумя ложками мелкаго сахара, облить ложкою или двумя рома, поставить въ холодное мѣсто, пока сахаръ не обратится въ сиропъ, нѣсколько разъ облить апельсины образовавшимся этимъ сиропомъ.

Остальной сахаръ развести водою, положить нашинкованной цедры съ $^1/_2$ апельсина, 10 штукъ гвоздики, уварить до 1 или до 2 стакановъ, смотря по желанію, остудить, облить апельсины.

Выдать: 6 апельсинъ, $^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара. | 1—2 ложки рома, 10 шт. гвоздики.

2026) **Компотъ изъ яблокъ и чернослива.** Яблоки очистить, разрѣзать, нашпиковать гвоздиками, сварить въ водѣ до мягкости съ кускомъ корицы и сахаромъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо. Сварить отдѣльно перемытый черносливъ, вынуть дуршлаковою ложкою, обложить на блюдѣ яблоки. Въ яблочный же сиропъ прибавить сахару, уварить, процѣдить, облить компотъ.

Вмѣсто корицы и гвоздики можно положить лимонной или апельсинной цедры. Сокъ отъ чернослива въ компоть не употребляется, его можно употребить какъ лѣкарство.

Выдать: 1 ф. ябл. или $^1/_4$—$^1/_2$ ф., черносл. | Или цедры лимонной или апельсинной
5—10 шт. гвозд., кусокъ корицы. | $^1/_2$—$^1/_4$ ст. сахара кусками.

2027) **Компотъ изъ апельсинъ и чернослива.** Приготовляется точно также, какъ компотъ изъ апельсинъ, прибавить только $^1/_4$—$^1/_2$ фунта чернослива, который всыпать въ кипятокъ, прокипятить, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо вмѣстѣ съ апельсинами, облить апельсиннымъ сиропомъ. Сокъ отъ чернослива въ компотъ не кладется; подать для желающихъ отдѣльно.

Выдать: 3—4 апельсина. | *На сиропъ:*
1—2 ложки рома. | $^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.
$^1/_4$—$^1/_2$ ф. франц. чернослива. | 10 шт. гвоздики, цедры апельсинной.

2028) **Компотъ изъ сливъ.** Не совсѣмъ зрѣлыя сливы надрѣзать, вынуть косточки, опустить въ кипятокъ, чтобы кожица полопалась, откинуть на рѣшето, снять верхнюю кожицу, опустить въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ $^1/_2$ ф. сахара, 4 стак. воды, 10—20 штукъ гвоздики и куска корицы или ванили. Когда сливы уварятся, выбрать ихъ дуршлаковою ложкою на блюдо, сиропъ же процѣдить, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить сливы.

Если сливы зрѣлыя, то дать имъ только разъ вскипѣть; снять съ нихъ кожицу, сложить на блюдо, облить приготовленнымъ холоднымъ сиропомъ изъ сахара, гвоздики, корицы или ванили. Съ бѣлыхъ сливъ и ренклодовъ кожица не снимается.

Выдать: Сливъ 40—60 | 6—12 шт. гвоздики.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара. | Корицы или ванили.

2029) **Компотъ изъ крыжовника.** Очищенный, не совсѣмъ зрѣлый, крыжовникъ вскипятить въ водѣ разъ, другой, откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ, положить въ него остывшій крыжовникъ, вскипятить опять раза два, вылить на блюдо, остудить, подавать.

Выдать: 2 ф., т. е. 4—5 ст. крыжовника. | Въ сиропъ можно положить съ $^1/_2$ верш-
$^1/_4$—$^3/_4$ фунта сахара. | ка ванили.

2030) **Компотъ изъ дыни.** Зрѣлую дыню очистить, нарѣзать кусочками, сложить на блюдо; приготовить сиропъ изъ $^1/_2$ фунта сахара и $1^1/_2$ стакановъ воды, горячимъ облить дыню,—когда остынетъ, подавать.

2031) **Компотъ изъ ягодъ.** Взять разныхъ ягодъ: какъ-то малины, земляники, клубники, крыжовника, красной и черной смородины такъ, чтобы всего было 3 фунта, очистить, сполоснуть, сложить въ салатникъ. Сварить сиропъ изъ сахара и $1^1/_2$ или 2 стакановъ воды, горячимъ облить ягоды, поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, подавать.

Выдать: 3 фунта ягодъ. | (Рюмку мараскина или другого вина).
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.

2032) **Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.** Очистить и сварить яблоки, груши, сливы, сложить въ стеклянный салатникъ, сверху, по серединѣ, положить свѣжій виноградъ, кругомъ же убрать кубиками арбуза, который предварительно

осыпать сахаромъ и полить ромомъ. Сварить сиропъ, облить холоднымъ всѣ фрукты, за нѣсколько часовъ до отпуска.

2033) **Компотъ изъ разностей.** Сушоныя груши, яблоки, черносливъ, шепталу и винныя ягоды перемыть хорошенько, сварить. Изюмъ и коринку ошпарить водой, накрыть, черезъ $^1/_4$ часа, слить воду, перебрать, сварить отдѣльно; наконецъ свѣжія сладкія яблоки очистить, вырѣзать сердцевину, сварить отдѣльно въ водѣ съ сахаромъ. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ, въ яблочный же сиропъ, процѣдивъ его сквозь салфетку, положить остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, т. е. до $1^1/_2$ или до 2 стакановъ, смотря по желанію, процѣдить. Уложить на блюдо въ видѣ высокой горки сушоныя яблоки, груши, черносливъ и изюмъ; осыпать сверху коринкою и вишнями, вынутыми изъ варенья, обложить кругомъ свѣжими вареными яблоками, перекладывая ихъ пополамъ разрѣзанными винными ягодами, облить остывшимъ сиропомъ, въ которомъ для вкуса сварить лимонную или апельсинную мелко нашинкованную цедру; можно прибавить $^1/_2$ рюмки хереса.

Выдать: 3 яблока, 8 вин. ягодъ, 8 грушъ.
9 сушоныхъ яблокъ.
2—3 ложки суш. вишень.
18 шт. чернос. шт., 8 шепталы.
$^1/_4$ ст. изюма, $^1/_8$ ст. коринки.
Ложку вишень—ягодъ изъ варенья.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.
Апельсинную или лимонную цедру.
($^1/_2$ рюмки хереса).

2034) **Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ.** $1^1/_2$ фунта чернослива, грушъ, яблокъ или шепталы, или всего понемногу, перемыть въ теплой водѣ; сложить въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, налить водою, сварить до мягкости. Когда будутъ готовы, сложить въ салатникъ. Сварить отдѣльно сиропъ съ цедрою съ $^1/_2$ лимона, влить немного лимоннаго сока, уварить до надлежащей густоты, т. е. до 1 или $1^1/_2$ стакана, остудить, облить компотъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. сушоныхъ фруктовъ.
$^1/_4$—$^1/_2$ ф. сахара.
Корицы или цедры лимонной.
Сокъ изъ $^1/_4$ лимона.

2035) **Компотъ изъ винограда.** 6 стакановъ, очищеннаго отъ вѣточекъ, крымскаго винограда очистить отъ верхней кожицы, сложить на блюдо, залить холоднымъ сиропомъ, свареннымъ изъ $^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара и 1 стак. мараскина.

2036) **Компотъ изъ вишень и грушъ.** 1 ф. вишень очистить, вынуть осторожно косточки. Приготовить сиропъ изъ сахара, изъ вынутыхъ нѣсколько растолченныхъ вишневыхъ косточекъ и 2 ст. воды. Всыпать очищенныя вишни, опять вскипятить, вылить на сито. Когда сокъ стечетъ, сложить вишни на блюдо, поставить въ холодное мѣсто. Сиропъ же уварить до надлежащей густоты, процѣдить, остудить, залить вишни.

6—8 грушъ очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 2 части, вынуть сѣмячки, сварить до мягкости въ сиропѣ изъ 2 стакановъ воды и $^1/_4$ фунта сахара. Потомъ вынуть груши дурхшлаковою ложкою, обложить ими на блюдѣ вишни, сиропъ же процѣдить, уварить до $^3/_4$ стак., остудить, облить груши.

Выдать: 1 ф. т. е. 3 стакана вишенъ.
6—8 грушъ.
$^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара.

2037) **Свѣжія ягоды съ сахаромъ и виномъ** Взять $1^1/_2$ ф. самыхъ лучшихъ сладкихъ ягодъ всѣхъ сортовъ, одновременно продающихся, какъ то: малины, земляники викторіи, клубники, крупныя ягоды черной, красной и бѣлой смородины, самаго крупнаго крыжовника, винограду, вишень. Изъ вишень вынуть косточки. Въ смородинѣ прорвать кожицу иголкою. Насыпать все это на стеклянную вазу, осыпать по крайней мѣрѣ $^1/_2$ фун. мелкаго сахара, облить 2—4 рюмками вина: хереса, мадеры, марсалы или мускатъ-люнеля. Дать постоять 2—3 часа, подать.

И) МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

2038) **Примѣчаніе.** Сколько чашекъ, столько брать желтковъ, такъ напр: на 6—человѣкъ взять 6 желтковъ, 6 столовыхъ ложекъ сахара размѣшать, развести 6 чашками, сливокъ или молока, положить для вкуса или 1—2 чайныя ложечки корицы, или сахару съ запахомъ лимонной цедры, или ванили, или влить ложекъ 5 воды флеръ—д'оранжъ, или жидкость жженаго сахара, смѣшать, процѣдить—сквозь сито, разлить по чашкачъ, поставить ихъ на сотейникъ, на паръ, т. е. сотейникъ поставить въ кипящую воду, покрыть крышкою, на которую насыпать немного горячихъ угольевъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности. Когда молоко погустѣетъ такъ, что можно его будетъ разрѣзать ножомъ, тотчасъ вынуть изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Лучше всего приготовлять это кушанье наканунѣ. Подавать въ тѣхъ же чашкахъ; пропорція назначена на 6—8 человѣкъ. Отъ 9—до 12 увеличить пропорцію въ 1 $^1/_2$ раза, отъ 13 до 18—въ 2 раза.

Выдать: 6 желтковъ. 6 столовыхъ ложекъ сахара. | 6 чашекъ сливокъ или молока. Какихъ нибудь духовъ.

2039) **Молочный заварной кремъ миндальный.** На 8 чашекъ крема взять—$^1/_4$ фун. сладкаго, $^1/_{16}$—$^1/_8$ ф. горькаго миндаля., но никакъ не больше, очистить отъ кожицы, истолочь, развести 6 чашками цѣльнаго молока, вскипятить, процѣдить сквозь тряпочку, выжать; 8 желтковъ растереть съ 8 столовыми ложками сахара, развести 8 чашками процѣженнаго молока, процѣдить сквозь сито, разлить въ чашки, поставить на паръ, въ кипящую воду и т. д. см. примѣч. Подавая, можно облить сиропомъ, молочнымъ или шоколаднымъ соусомъ. Также можно положить только одного горькаго миндаля.

Выдать: 8 желтковъ. 8 столовыхъ ложекъ сахара. 8 чашекъ молока или сливокъ. | ($^3/_4$ или 1$^1/_2$ стак. сладкаго миндаля) $^1/_4$—$^1/_2$ стак. горькаго.

2040) **Молочный заварной кремъ кофейный.** $^1/_2$ стак. самаго крѣпкаго кофе смѣшать съ 4 стаканами цѣльнаго кипяченаго или сырого молока или сливокъ, 6 ложками сахара, 6 желтками, процѣдить, влить въ форму или чашечки, варить, см. примѣч. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 488.

Выдать: $^3/_4$ ст. молотаго кофе. 4 ст. молока или сливокъ. | 1 стак. сахара. 6 желтковъ.

2041) **Молочный заварной кремъ съ запахомъ кофе.** $^1/_2$ стак. горячаго, только что пзжареннаго кофе всыпать въ 4 стакана горячихъ сливокъ или молока, накрыть плотно крышкою. Черезъ часъ процѣдить, вбить 6 желтковъ, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, процѣдить въ форму или чашечки, варить, см. примѣч. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 488.

2042) **Молочный заварной кремъ шоколадный.** $^1/_2$ плитки т. е. $^1/_8$ ф. шоколада, натертаго на теркѣ и $^1/_2$ стакана сахара всыпать въ 3 стак. цѣльнаго молока, разъ вскипятить. Когда остынетъ, сбить съ 6 желтками, смѣшать, процѣдить въ форму или чашечки, варить см. примѣч. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 488.

2043) **Молочный заварной кремъ.** 4 стак. цѣльнаго молока, 6 желтковъ, $^1/_4$—$^1/_2$ стак. мелкаго сахара, немного толченой корицы, ванили или лимонной цедры, размѣшать, процѣдить, влить въ форму или разлить по маленькимъ чашечкамъ и варить, см. примѣч. Подавая, облить или малиновымъ, или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 488, или шоколаднымъ № 490, или сбитою свѣжею сметаною съ сахаромъ.

Выдать: 4 $^1/_2$ ст. молока, 6 желтковъ, корицы, ванили или лимон. цедры. $^1/_2$ стак. сахара. | Сиропъ или 1$^1/_4$ ст. сметаны и $^1/_4$ ст. сахара, или на соусъ.

2044) **Молочный заварной кремъ съ карамельнымъ сиропомъ.** 4$^1/_2$ стакана молока смѣшать съ $^1/_2$ стакана мелкаго сахара и 8 желтками,

процѣдить. Потомъ взять $^1/_2$ ф. сахара кусками, смочить водою, поджечь на чистой сковородкѣ, непрестанно мѣшая такъ, чтобы сахаръ принялъ такой вкусъ, какого бываетъ жженый сахаръ на свѣчкѣ, подлить ложки 2—3 воды, вскипятить, горячій влить сейчасъ въ мокрую форму или чашечки, обмазать всю внутренность ихъ этимъ сахаромъ, наливъ побольше на дно; тотчасъ влить приготовленное молоко и варить, какъ сказ. въ примѣч. Остудить, поэтому и надо варить его наканунѣ. Подавая, опустить форму, на минуту, въ горячую воду, обтереть ее, выложить кремъ на блюдо; въ оставшійся въ формѣ сахарь можно подлить 6 ложекъ кипятка, сполоснуть формочки, облить кремъ. Сверху, въ этотъ кремъ густо натыкать мелко вдоль нарѣзаннаго и слегка поджареннаго сладкаго миндаля, чтобы миндаль торчалъ, какъ щетинка.

Выдать: 4 $^1/_2$ стакана цѣльнаго молока. | $^1/_2$ ст. мелкаго сахара и 1 $^1/_2$ стак. сахара кусками.
6 желтковъ.

2045) **Горячій заварной кремъ.** Всѣ вышепоименованные кремы можно приготовить совершенно просто и подать ихъ горячими: взять 4 $^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ стакана мелкаго сахара, лимонную мелко истолченую цедру и 6 желтковъ, размѣшать, процѣдить; влить въ каменную или фаянсовую чашку, поставить въ печь; когда погустѣетъ, настолько, что можно разрѣзать его ножомъ, подать можно горячимъ, въ той же чашкѣ.

2046) **Варенецъ съ серебрянною закваскою.** На одну бутылку молока опустить одну серебрянную монету въ 20 коп. или чайную серебрянную ложечку, поставить въ теплое мѣсто на четыре дня, потомъ взять жидкихъ сливокъ и на 3 бутылки ихъ положить почти $^1/_2$ стакана этой серебрянной закваски, поставить сливки въ теплую печь и, какъ можно чаще, мѣшать. Черезъ четыре часа варенецъ долженъ быть готовъ; тогда переложить его осторожно въ другую посуду безъ сыворотки и поставить остудить на ледъ; подавать съ сахаромъ и мелко истолченными и просѣянными ржаными сухарями.

Серебрянную закваску можно сохранить на льду недѣли двѣ.

Выдать: 1 бут. мол., 3 бут. жидк. сливокъ. | (Сахаръ и ржаные сухари).

2047) **Варенецъ или греческое молоко.** 4 бутылки цѣльнаго молока влить въ широкую крынку, поставить въ печь, перелъ угольями, чтобы исподволь кипѣло. Когда образовавшаяся сверху пѣнка подрумянится, опустить ее ложкою на дно и такъ поступить съ нѣсколькими подобными пѣнками. Потомъ отставить, остудить немного, положить $^1/_2$ или 1 стаканъ сметаны, поставить въ теплое мѣсто, чтобы скисло. Затѣмъ остудить, подавать съ сахаромъ.

2048) **Простокваша.** Простоквашу приготовляютъ зимою, наскоро, слѣдующимъ образомъ: бутылки 3 цѣльнаго молока, нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны размѣшать, поставить въ теплое мѣсто на сутки; когда погустѣетъ, остудить, подавать. Лѣтомъ же она и безъ сметаны бываетъ готова впродолженіи полутора сутокъ, передъ отпускомъ надо непремѣнно поставить на ледъ, на одинъ или два часа. Подавать сахаръ и ржаные, просѣянные сухари.

2049) **Аркасъ.** (Пропорція на 10 человѣкъ.) Простоквашу, сметану, яйца разбить хорошенко, влить молоко, всыпать вымытаго и вытертаго изюма, немножко соли, размѣшать какъ можно лучше, вскипятить мѣшая, чтобы молоко свернулось. Слить въ сафетку, чтобы стекла сыворотка, всыпать сахаръ, размѣшать, потомъ салфетку перевязать и повѣсить въ погребѣ, чтобы остыло. Подавая, выложить осторожно на блюдо, облить сбитыми сливками или сбитою сметаною съ сахаромъ и корицею.

Выдать: 8 стак. молока. | 1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ или сметаны.
1 ст. простока., $^2/_3$ ст. сметаны, | $^1/_4$—$^1/_3$ ст. сахара, корицы и ли ванили.
$^2/_3$ ст. изюму, 5—6 яицъ, $^1/_2$ ст. сах.

2050) **Масло по-англійски.** 3 стакана самой густой свѣжей сметаны сбить метелкою на льду. Когда начнетъ густѣть, всыпать сахаръ и немного толченой ванили, или какого нибудь масла для запаха, или розовой воды, размѣшать, сложить въ салфетку, перевязать, повѣсить на ночь, въ погребъ. На другой день выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сливокъ съ желтками и сахаромъ.

Выдать: 3 стак. сметаны, т. е. 2 фун. 1/4 или 1/2 стакана сахара. | Ванили или розовой воды или какого-нибудь масла. (На соусъ № 488).

2051) **Родъ крема изъ сливокъ.** 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну. Положить въ сито салфетку въ одинъ рядъ, сложить осторожно сбитыя сливки ложкою; вынести на ледъ на два дня, положивъ подъ сито подставочки, чтобы стекла жидкость. Тогда осторожно поднять салфетку, переложить сливки цѣликомъ на блюдо и съ блюдомъ поставить на ледъ часовъ на 6. Подавая украсить вареньемъ или облить густымъ холоднымъ, ягоднымъ сиропомъ. Можно подать отдѣльно мелкій сахаръ съ ванилью.

Выдать: 3 стакана самыхъ густыхъ слив. Варенье или сиропъ. | Сахаръ съ ванилью № 3055.

2052) **Родъ крема изъ творога.** 1 1/2 фунта самаго свѣжаго, изъ подъ пресса, творога протереть сквозь частое рѣшето, смѣшать съ 1/2 стак. сахара и 1/2 стак. перемытой и вытертой коринки; 1 1/2 стак. сметаны самой свѣжей поставить на ледъ; когда сдѣлается совершенно холодною, сбить ее прутикомъ на льду, какъ кремъ, всыпать въ нее 1/2 стак. сахара, размѣшать, облить творогъ, посыпать, кто любитъ корицею.

Выдать: 1 1/2 ф. творога, 1/2 ст. коринки. 1 1/2 стак. сметаны. | 1 стаканъ сахара. (Корицы).

2053) **Родъ крема изъ брусники со сбитыми сливками.** Бруснику испечь, протереть, остудить, взять этой массы 1 1/2 стакана, растереть съ сахаромъ, положить 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ, подавать.

ОТДѢЛЪ XXI.

Торты.

Примѣчаніе. Главныя правила при печеніи тортовъ и прочихъ пирожныхъ слѣдующія:

1) Если въ составъ пирожнаго входитъ растопленное масло, то надобно его поставить на плиту, на самый малый огонь; когда пѣна поднимется, отставить, дать постоять, снять ее сверху, процѣдить осторожно сквозь сито, чтобы соль и прочія молочныя частицы остались на днѣ; тогда масло это начать мѣшать въ одну сторону, въ холодномъ мѣстѣ. на снѣгу или на льду, пока не побѣлѣетъ.

2) Если же масло употребляется не растопленное, въ такомъ случаѣ надобно взять какъ на слоеное тѣсто самаго лучшаго свѣжаго масла, вымочить его въ водѣ со льдомъ, выжать до суха въ салфеткѣ, потомъ начать мѣшать лопаткою въ холодномъ мѣстѣ, пока не обратится совсѣмъ въ бѣлую массу.

3) Желтки съ сахаромъ растереть отдѣльно до бѣла, въ тепломъ мѣстѣ, потомъ смѣшать съ масломъ, потомъ всыпать муку и мѣшать столько, чтобы мука только размѣшалась. Если въ тѣсто входитъ пѣна изъ бѣлковъ, то лучше всего, вкладывая пѣну, всыпать по немногу муку, осторожно мѣшая, сверху внизъ, тотчасъ переложить въ форму и вставить въ печь.

4) Бѣлки должны быть холодные, взбивать ихъ въ холодномъ мѣстѣ, металлическимъ вѣничкомъ или спиралью. Взбивать передъ самымъ употребленіемъ, такъ какъ взбитые бѣлки не могутъ долго стоять. Они дѣлаются водянистыми и опадаютъ.

5) При началѣ взбиванія бѣлковъ, ихъ надо растрясти, т. е. раза три приподнять на вѣничкѣ, ударить послѣдній о край мисочки, начинать сбивать медленно, потомъ все быстрѣе и быстрѣе и наконецъ такъ, чтобы бѣлки въ мисочкѣ вертѣлись колесомъ.

6) Сахаръ долженъ быть хорошій, самый мелкій, просѣянный сквозь шелковое ситечко.

7) Мука для тортовъ и пирожныхъ должна быть крупичатая, самаго высшаго сорта и сухая.

8) Тертый шоколадъ надо сыпать въ массу, передъ тѣмъ какъ кладутся сбитыя бѣлки.

9) Яйца должны быть самыя свѣжія и полныя.

10) Если тортъ печется въ жестяной формѣ, то надо форму намазать масломъ и обсыпать слегка мукою и сухарями.

11) Если въ бумажной формѣ, то бумагу намазать несоленымъ масломъ, осыпать сухарями, остудить, наливать половину формы, т. е. не до самаго верха, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться.

12) Миндаль надо сперва обварить кипяткомъ, очистить, вытереть и толочь въ ступкѣ, смачивая бѣлкомъ, чтобы миндаль не замаслился.

13) Самое главное въ печеньи пирожнаго, разумѣется, печь; о степени тепла можно узнать слѣдующимъ образомъ; когда печь истопится, вымести ее, чрезъ нѣсколько минутъ положить на середину печки листъ бумаги; если она тотчасъ пожелтѣетъ и сгоритъ, значитъ, что печка еще горяча; если же этотъ листъ бумаги понемногу будетъ свертываться и желтѣть, тогда можно садить тортъ въ печку. Но это правило относится къ русской печкѣ, а не къ духовой.

14) Ставить въ печь надо съ большою осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не переставлять съ мѣста на мѣсто, потому что отъ сотрясенія тѣсто можетъ опасть и тогда тортъ не удастся.

15) Чтобы узнать, готовъ-ли тортъ, надобно воткнуть соломку или самую тоненькую лучинку; если къ ней тѣсто не пристанетъ, значитъ, тортъ готовъ.

16) Торты приготовляются иногда изъ нѣсколькихъ слоевъ, въ такомъ случаѣ перекладываются они вареньемъ безъ сока, а еще лучше мармеладомъ, т. е. фрукто-

вымъ или ягоднымъ пюре. Бисквитные же торты перекладываются теперь малиновымъ, земляничнымъ или клубничнымъ вареньемъ съ сокомъ, который, пропитываясь въ бисквитъ, дѣлаетъ его сочнымъ и вкуснымъ.

17) Чтобы пирожное, а въ особенности тортъ имѣлъ красивый видъ, надобно его оглазировать: если тортъ простой, оглазировавъ его, осыпать кучками цвѣтнымъ сахаромъ, или разноцвѣтнымъ макомъ, мелко изрубленными фисташками и подсушить его въ печи; если же тортъ долженъ быть понарядне, то, оглазировавъ, вставить въ печь минутъ на 10, потомъ украсить глазурью, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами, въ пустыя же мѣста положить цукатъ, разные фрукты, варенье, см. № 2087 и проч.

18) Или совсѣмъ не глазировать, а украсить меринтою изъ 2 сбитыхъ бѣлковъ и $^1/_4$ фунта сахара, или фисташковою массою, или шоколадною № 1582.

19) Изъ экономіи можно къ сахару примѣшивать картофельную муку, напримѣръ: на 2 ложки сахара—1 ложку картофельной муки.

20) Удобнѣе всего печь торты въ гладкихъ формахъ изъ кованой жести, но въ такихъ, которыя бы раздвигались.

21) Торты надо выкладывать изъ формы, прямо на новое, ровное, не опустившееся еще, по серединѣ, сито или рѣшето для того, чтобы остыли и снизу и сверху, и чтобы, въ случаѣ, если пекутся въ бумажныхъ формахъ, можно было бы легче снять съ боковъ и дна, приставшую къ нимъ бумагу, которая легче отстаетъ, пока тортъ горячъ.

22) Съ рѣшета перекладывать на блюдо, на вырѣзную узорчатую бумагу и за тѣмъ уже оглазировать и украсить. Подъ тортъ хорошо подкладывать небольшую опрокинутую тарелочку.

23) Тортъ на 6 человѣкъ долженъ быть, какъ обыкновенно, круглый, имѣть почти 5 вершковъ въ діаметрѣ, т. е. форму для него сдѣлать бумажную, круглую изъ $^1/_2$ листа бумаги; пришить кругомъ рантъ изъ бумаги пальца въ четыре вышиною; теперь дѣлаютъ торты и четвероугольные.

24) Въ описаніи тортовъ пропорція назначена полная, т. е изъ нея выйдетъ тортъ на 18 и даже 24 человѣка. Выдача же назначена на 6 человѣкъ, слѣдовательно на 12 человѣкъ увеличить выдачу въ 2 раза.

а) Глазурь.

2054) **Глазурь апельсинная и лимонная.** (Прозрачная). На тортъ на 6 человѣкъ. Взять $^1/_4$ фун. сахара, стереть имъ цедру съ апельсина и истолочь, выжать сокъ изъ апельсина $^3/_4$ столовой ложки, всыпать лимонной соли съ ползерна гороха и мѣшать въ фарфоровой ступкѣ, пока масса не погустѣетъ, покрыть ею тортъ, подсушить, украсить вареньемъ, фруктами и проч.

Точно также приготовляется глазурь лимонная, т. е. стереть цедру съ лимона и на $^1/_4$ фунта сахара выжать лимоннаго сока $^3/_4$ ложки.

На тройную пропорцію торта, т. е. на 18 человѣкъ, на глазурь выдать въ 2 раза болѣе, т. е. $^1/_2$ фунт. сахара и проч.

2055) **Глазурь померанцовая.** Взять $^1/_4$ фунта сахара, стереть имъ цедру съ 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать $^1/_8$ чайной ложки корицы, $^1/_8$ чайной ложки мушкатнаго орѣха, 1 зерно толченаго кардамона, развести $^3/_4$ ложки краснаго вина, всыпать немного лимонной соли и тереть ложкою въ одну сторону, пока масса не погустѣетъ, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше.

2056) **Глазурь кофейная.** $^1/_4$ фунта очень мелкаго сахара, т. е. $^1/_2$ стакана, лимонной соли съ $^1/_2$ зерна гороха развести $^3/_4$ ложки крѣпкаго кофе и т. д.

2057) **Глазурь изъ мараскина.** (Прозрачная). $^1/_4$ фунта очень мелкаго сахара, $^3/_4$ ложки мараскина, лимонной соли величиною въ 2 зерна гороха.

2058) **Глазурь изъ розовой воды.** (Прозрачная). $^1/_4$ фунта сахара, $^3/_4$ ложки розовой воды, немного лимонной соли.

2059) **Глазурь изъ фисташекъ.** (Зеленая). $^1/_8$ фунта очищенныхъ фисташекъ истолочь мелко, прибавить $^1/_4$ фунта сахара, $^3/_4$ ложки воды померан-

цевыхъ цвѣтовъ, лимонной соли. Чтобы глазурь имѣла зеленый цвѣтъ, надобно взять горсть шпината, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить въ кипятокъ одни листочки, варить, не покрывая крышкою, слить воду, выжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре въ глазурь.

2060 **Глазурь изъ бѣлаго вина.** (Прозрачная), 1/4 фунта мелкаго сахара, т. е, 1/2 стак., сокъ изъ 1/4 лимона или лимонной соли, или 3 —4 капли ренскаго уксуса, 1/2 ложки бѣлаго вина или сотерна, растереть.

2061) **Глазурь шафраннаго цвѣта.** 3—5 капель шафраннаго настоя, немного порошка ванили, лимонной цедры, 1/4 фунта сахара, 2/3 столовой ложки рома, растереть.

2062) **Глазурь съ ромомъ.** 1/4 фунта самаго мелкаго сахара, 3/4 ложки рома, сокъ 1/2 лимона или лимонной соли величиною въ 1/2 зерна гороха, или 3—4 капли ренскаго уксуса.

2063) **Глазурь бѣлая.** 1/4 фунта самаго мелкаго, сквозь шелковое ситечко просѣяннаго сахара, 1/2 бѣлка, сокъ изъ 1/2 лимона тереть ложкою, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.

2064) **Глазурь розовая.** Въ бѣлую глазурь № 2063 влить капли 2—3 кошенили или клюквеннаго сока.

2065) **Глазурь шоколадная.** 1/3 стак. сахара, 1/2 бѣлка, ложку тертаго шоколада, сокъ изъ 1/4 лимона.

2066) **Глазурь прозрачная съ померанцевою водою.** 1/4 фунта, т. е. 1/2 стак. очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, 3/4 ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, лимонной соли величиною въ 2 зерна гороха.

2067) **Глазурь для узоровъ.** 1/4 фунта сахара, т. е. 1/2 стак., 1/2 бѣлка, нѣсколько капель лимоннаго сока мѣшать, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Тогда свернуть изъ писчей бумаги трубочку, наполнить ее этой массою, обрѣзать у трубочки самый кончикъ такъ, чтобы отверстіе было толщиною въ шнурокъ; взять по желанію рисунокъ, на манеръ котораго выдавить изъ трубочки означенную глазурь, которая тотчасъ же начнетъ засыхать; послѣ этого надобно положить въ оставшіяся пустыя мѣста фрукты, ягоды, цукатъ и проч.

б) Разныя массы для перекладки и покрышки тортовъ.

2068) **Миндальная масса.** 1 1/2 фунта сладкаго миндаля, 1/4 фунта горькаго, очистить, истолочь очень-очень мелко, подливая 7 бѣлковъ и подсыпая 1 фунтъ мелкаго сахара; переложить все это въ кастрюльку, поставить на плиту, мѣшая, чтобы не пригорѣло, варить, пока не закипитъ, потомъ остудить и переложить въ форму, сдѣланную изъ чистой бумаги, вставить въ печь, чтобы высохло. Вынувъ изъ печи, выложить на рѣшето, смазать бѣлкомъ дно, чтобы отстала бумага. Переложить этою массою тортъ бисквитный № 2090 и шоколадный № 2091, смазавъ ихъ сверхъ того варенъемъ, а именно: положить на блюдо тортъ шоколадный, смазать густымъ варенъемъ, или пюре яблочнымъ, или вишневымъ, положить миндальную массу, прижать ее слегка, смазать опять варенъемъ, положить тортъ бисквитный, оглазировать, убрать сверху глазурью, варенъемъ и проч.

Выдать: 1 1/2 ф. сладкаго миндаля.	1 фунтъ сахара.
1/4 ф. горькаго.	7 бѣлковъ.

На 6 человѣкъ выдать 1/3 часть.

2069) **Масса изъ мака.** 2 фунта мака сѣраго обварить нѣсколько разъ кипяткомъ, откидывая каждый разъ на сито, когда вода стечетъ, растереть

его въ каменной чашкѣ; положить 1/2 фунта сладкаго и 20 штукъ горькаго мелко истолченнаго миндаля, 1 ф. сахара, проварить, остудить, переложить ею тортъ бисквитный № 2090.

Выдать: 2 фунта сѣраго мака. | 20 шт. горькаго.
1/2 ф. или 1 1/2 ст. сладк. миндаля. | 1 ф. сахара.
На 6 человѣкъ выдать 1/3 часть.

2070) **Шоколадная масса.** 1/4 фунта шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ тремя ложками мелкаго сахара и 4 ложками воды, положить въ кастрюлю и постоянно мѣшая, дать немного прокипѣть, потомъ покрыть этою массою, сверху остывшій уже тортъ, дать ему обсохнуть въ самой легкой печи.—Нѣкоторые, покрывъ тортъ, въ особенности бисквитный, шоколадною массою, осыпаютъ его сверху, или втыкаютъ мелко нашинкованный миндаль.

2071) **Фисташковая масса.** 1/3 стак. истолченаго уже, сладкаго миндаля, 1/3 стак. истолченыхъ фисташекъ, 1/4 стакана мелкаго сахара, 1/3 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, немного толченой ванили, или сахара съ запахомъ ванили, см. № 1894, 3—4 сбитыхъ бѣлковъ размѣшать, покрыть тортъ, поставить на нѣсколько минутъ въ печь, сверху украсить потомъ фруктами, вареньемъ, желе и пр.

2072) **Яблочная масса.** (*На 6 человѣкъ*). 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1/4 стаканомъ сахара, проварить до густоты, остудить.

2073) **Померанцовая масса.** (*На 6 человѣкъ*). 2 сладкія яблока, середину 1 померанца разрѣзать, налить немного водою, варить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахару 1/4 фунта, уварить до густоты.

2074) **Абрикосовая масса.** (*На 6 человѣкъ*). 6 абрикосовъ сложить въ кастрюлю съ 1/4 фунта сахара, влить немного воды, варить, пока не разварится, протереть сквозь сито.

2075) **Кремовая масса.** Взять 1 столовую ложку какого-нибудь очень густого сиропа клубничнаго, черной смородины и пр. и 1 самый свѣжій, крупный бѣлокъ, мѣшать, ложкою въ стаканѣ или въ каменной чашкѣ, пока не превратится въ густую, бѣлую массу, наполняя собою чуть не полный стаканъ.

2076) **Сбитыя сливки.** 3/4 стак. т. е. 1/4 бутылки самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну; чтобы не оставалось въ нихъ ни капли жидкости, переложить ихъ дурхшлаковою ложкою на блюдо, всыпать полложки сахара и немного ванили или цедры лимонной, слегка размѣшать.

в) Торты.

2077) **Тортъ миндальный.** 1 фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля мелко исчолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу воды; переложить въ каменную чашку; 1 ф. мелкаго сахара, 6 лотъ свѣжаго несоленаго масла, цедру съ 1/2 лимона, 1 ложку муки, мѣшать хорошенько, вбивая по одному 13 желтковъ. Большую половину этой массы сложить въ форму, покрыть вареньемъ безъ сока, смородиной или барбарисомъ; изъ остальнаго тѣста сдѣлать на тортѣ рѣшетку, кругомъ обложить узенькимъ рантомъ, посыпать не очень мелкимъ сахаромъ, испечь въ печи; эту рѣшетку можно покрыть бѣлою глазурью.

Выдать: на тортъ на 6 человѣкъ: | 1 ложку масла, цедру съ 1/4 лимона.
1/2 ф. миндаля, т. е. 1 1/2 стак. | 6 1/2 желтковъ, 1 ложку муки.
1/2 ф. сахара, 1 ст. варенья. | На глазурь отдѣльно.

2078) **Тортъ вѣнскій миндальный.** 1 фунтъ свѣжаго несоленаго растопленнаго, чистаго масла поставить въ холодное мѣсто или холодную воду, мѣ-

шать веселочкою до-бѣла, всыпать 1 ф. мелкаго сахара, потомъ 1 фунтъ сладкаго и штукъ 80 горькаго, мелко истолченаго миндаля, вбить, наконецъ, 6 яицъ, подсыпая понемногу 1 фунтъ муки. Мѣшать не переставая цѣлый часъ; вырѣзать 6 кружковъ бумаги, намазать приготовленную массу ножомъ, сложить на листъ, вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, намазать каждый кружокъ варенъемъ (всего стак. $2^1/_2$), сложить одинъ на другой, верхній же кружокъ оглазировать, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ фунта масла.
$^1/_3$ ф. сахара мелк., т. е. $^2/_3$ ст.
$^1/_3$ ф. миндаля, т. е. 1 ст.
10 шт. горькаго.
$^1/_3$ ф. муки, т. е. 1 ст.
2 яйца, $^3/_4$—$1^1/_2$ ст. варенья.
На глазурь отдѣльно.

2079) **Тортъ вѣнскій.** $^3/_4$ фунта самаго лучшаго растопленнаго масла мѣшать до-бѣла, обложивъ чашку льдомъ; вбить по одному 12 яицъ, не переставая мѣшать, всыпать понемногу 1 фунтъ сахара, потомъ также понемногу 1 фунтъ муки. Разлить эту массу въ нѣсколько бумажныхъ формъ, вставить въ печь, но чтобы нисколько не подрумянились. Вынувъ изъ печи, переложить варенъемъ, сложить одинъ кружокъ на другой, убрать глазурью. дать подсохнуть, убрать варенъемъ и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^3/_8$ ф. масла, 6 яицъ.
$^1/_2$ ф. сахара, т. е. 1 ст.
$^1/_2$ ф. муки, т. е. $1^1/_2$ ст.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.
$^3/_4$ ст. варенья.
$^1/_2$ ложки масла.
На глазурь и уборку.

2080) **Тортъ миндальный сѣрый со сбитыми сливками.** 8 сваренныхъ желтковъ растереть хорошенько, всыпать 1 фунтъ мелко изрубленнаго неочищеннаго, но чисто вытертаго миндаля, 1 ф. мелкаго сахара, 3 яйца, $^1/_4$ фунта свѣжаго несоленаго масла, сокъ изъ 1 лимона, немного цедры лимонной, ложку рома, 2 ложки сухой просѣянной муки, немного корицы, размѣшать хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ. Когда испечется, покрыть варенъемъ, сверху сбитыми густыми сливками съ сахаромъ № 2076. Убрать варенъемъ, сваренными грецкими орѣхами и пр.

Выдать на 6 человѣкъ: 4 желтка.
$^1/_2$ ф. миндаля, т. е. $1^1/_2$ ст.
$^1/_2$ ф. сахара, т. е. 1 ст.
$1^1/_2$ яйца.
$^1/_8$ фунта свѣжаго масла.
Цедру и сокъ изъ $^1/_2$ лимона.
1 ложку муки, $^1/_2$ ложки рома.
$^1/_2$ ст. варенья черной смородины.
1 ст. самыхъ густыхъ сливокъ.
$^1/_4$ ст. сахара. (На украшенье).

2081) **Тортъ миндальный вѣнскій.** 1 фунтъ свѣжаго масла растереть до-бѣла; $1^1/_4$ ф. мелкаго сахара и 8 желтковъ, мѣшать отдѣльно, пока желтки не побѣлѣютъ, тогда смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_2$ фунта мелко изрубленнаго сладкаго, 20 горькаго миндаля, 1 фунтъ муки, пѣну изъ 8 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ фунта масла, 3 яйца.
$^1/_6$ ф. сладк. мин., т. е. $^1/_2$ ст.
4—5 шт. горькаго миндаля.
$^1/_3$ ф. муки, т. е. 1 стаканъ.
На глазурь и проч.

2082) **Тортъ миндальный съ картофельною мукою.** $^3/_4$ стакана сахара и 12 желтковъ мѣшать до-бѣла, всыпать $^3/_4$ стакана сладкаго и 6—8 штукъ горькаго, мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, $^3/_4$ стакана картофельной муки, 12 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, перелить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, оглазировать.

Выдать: $^1/_2$ ст. сахара, 6 яицъ.
$^3/_8$ ст. сладкаго.
3—4 горькаго миндаля.
Лимонной цедры.
$^3/_8$ ст. картофельной муки.
$^1/_2$ ложки масла.
На глазурь.

2083) **Тортъ разсыпчатый.** 1/2 фунта масла, 1 фунтъ муки, 1 ложку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, 1/2 стак. сахара, лимонной цедры или штукъ 12 горькаго миндаля, вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ, переложить на сковороду, обложить рантомъ изъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь, а потомъ уже покрыть ягодами, яблоками или вареньемъ и сверху сбитыми сливками № 2076.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/2 ф. масла, 3 ст. муки.
1/2 ст. сахара.
Цедры лимон. или горькаго миндаля.
1 рюмку рома, 1 ложку сметаны.
(1 яйцо).

2084) **Тортъ песочный** (Sand-Torte). 3/4 фунта свѣжаго несоленаго масла растереть до-бѣла; 8 желтковъ и 3/4 фунта мелкаго сахара также, потомъ смѣшать вмѣстѣ, всыпать 3/4 фунта муки, лимонной цедры, 1 рюмку рома и, наконецъ, 8 взбитыхъ бѣлковъ; переложить въ форму, намазанную масломъ и въ печь, а потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
3/8 ф. масла, 4 яйца.
3/8 ф. сахара, т. е. 3/4 ст.
3/8 ф. муки, т. е. 1 1/8 ст.
1/2 рюмки рома.
Лимонной цедры.
1/2 ложки масла.
На глазурь.

Или испечь два кружка, переложить ихъ вареньемъ, оглазировать.

2085) **Тортъ песочный изъ другой пропорціи.** 1 фунтъ растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ на льду до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сахара и вбивать, по одному, 10 цѣльныхъ яицъ; когда масса взбѣлѣетъ и погустѣетъ, влить 5 капель бергамотнаго масла и всыпать 1 фунтъ муки.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 фунта масла, 3 1/2 яйца.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 стак.
1/3 ф. муки, т. е. 1 стак.
5 капель бергамотнаго масла.
На глазурь и уборку.

2086) **Тортъ англійскій.** 1 фунтъ свѣжаго несоленаго масла тереть добѣла, всыпать 1 фунтъ сахара, не переставая мѣшать, сыпать понемногу 1 1/4 фунта муки и, наконецъ, вбить 8 яицъ, прибавить 10—12 штукъ горькаго миндаля или лимонной цедры для запаха, мѣшать какъ можно долѣе. Намазать этимъ тѣстомъ 2 кружка, вставить въ лѣтнюю печь. Когда будутъ готовы, намазать 1 кружокъ густымъ клюквеннымъ сиропомъ, прикрыть другимъ кружкомъ, сверху также покрыть такимъ же клюквеннымъ сиропомъ, вставить въ печь минутъ на 10.

Изъ этого же тѣста можно сдѣлать мелкое пирожное, а именно: приготовленную массу намазать ножомъ на желѣзный листъ, посыпанный мукою, вставить въ лѣтнюю печь. Когда въ половину пирожное будетъ готово, не снимая его съ листа, нарѣзать квадратиками, и опять въ печь; когда испекутся, намазать мармеладомъ или клюквеннымъ сиропомъ, сложить попарно, покрыть глазурью.

Выдать на 6 чел. на два кружка:
1/3 ф. масла.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 ст.
5/12 ф. муки, т. е. 1 1/4 ст.
2 1/3 яйца.
5—6 шт. горькаго миндаля.
Или лимонной цедры.
1/2 ст. клюк. сока и 1 1/2 ст. мелк. сахара.
На глазурь.

2087) **Тортъ сливочный.** Сбить пѣну изъ 8—10 бѣлковъ, всыпать въ нее 1 фунтъ мелко просѣяннаго сахара, размѣшать осторожно. Вырѣзать нѣсколько кружковъ изъ бумаги; свернуть кусокъ бумаги въ трубочку, влить въ нее взбитые бѣлки, отрѣзать острый конецъ у трубочки и выпускать изъ нея взбитые бѣлки по краямъ кружковъ въ видѣ гирлянды, а одинъ кружокъ покрыть весь взбитыми бѣлками въ 1/2 пальца толщиною; вставить все это въ лѣтнюю печь; когда высохнутъ, вынуть, снять осторожно кружки, сложить ихъ одинъ на другой на блюдо, середину наполнить сбитыми сливками слѣд.: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить вѣничкомъ на льду, переложить дурхшлаковою ложкою на блюдо для того, чтобы не оста-

валась въ нихъ ни капли несбитой жидкости, сквозь ситечко всыпать въ бѣлки 1—2 ложки сахара съ ванилью, сверху прикрыть цѣльнымъ кружкомъ изъ испекшихся бѣлковъ, убрать фруктами, желеемъ и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
4—5 бѣлковъ.
1/2 ф. сахара, т. е. 1 ст.
1 стак. густыхъ сливокъ.
Ложку сахара съ ванилью.
Фрукты, желе и проч.

2088) **Тортъ сливочный другимъ манеромъ.** 3/8 фунта несоленаго масла тереть до-бѣла; отдѣльно мѣшать до-бѣла 12 желтковъ съ 1/4 фунта сахара, отертаго о цедру 1 лимона; потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать 1/2 фунта очищеннаго и съ ложкою розовой воды истолченаго сладкаго миндаля, 6 ложекъ густыхъ сливокъ, мѣшать все это съ 1/2 часа; можно прибавить съ 1/4 стак. вымытой и до-суха вытертой коринки и наконецъ 4 взбитые бѣлка, Испечь кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста или тортъ англійскій, наполнить его этою массою, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/8 ф. масла, 4 желтка.
1/6 ф т. е. 1/2 ст. миндаля.
1/3 ложки розовой воды.
Цедру съ 1/3 лимона.
1 ложку коринки, 1 1/2 бѣлка.
1/12 ф. сахара. т. е. куска 3.
2 ложки густыхъ сливокъ.
На разсыпчатое тѣсто № 2083.
Или на тортъ англійск. № 2086 выдать половину назначенной тамъ пропорціи, на 6 человѣкъ.

2089) **Англійскій свадебный пирогъ.** 1 фунтъ масла тереть до-бѣла, 1/2 фунта сахара, 2/3 фунта яицъ, растереть также до-бѣла, смѣшать съ масломъ (яйца надо свѣсить вмѣстѣ со скорлупой). Потомъ всыпать 1/3 фунта мелко истолченаго миндаля, 1 1/3 фунта коринки, которую сперва чисто перебрать, вымыть и вытереть до-суха; 1 золотникъ мушкатнаго орѣха, 1 золотникъ толченой гвоздики, 1 золотникъ корицы и немного имбиря, размѣшать все это, какъ можно лучше, подсыпая 2/3 фунта муки, потомъ влить 1/2 стакана малаги и 1/2 стак. французскаго вина. Взять тогда маленькое сито, вырѣзать волосяную сѣтку, поставить его на желѣзный листъ, на бумагу, намазанную масломъ, положить въ него приготовленное тѣсто, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ: 1/2 фунта масла,
1/4 ф., т. е. 1/2 ст. сахара.
1/3 ф. яицъ, т. е. 3 яица средн. велич.
1/6 ф., т. е. 1/2 стакана миндаля.
2/3 ф., т. е. 2 стакана коринки.
1/2 з.. т. е. 1 самый мален. мушк. ор.
1/2 зол. гвоздики, т. е. шт. 35.
1/2 зол. корицы, т. е. 1 чайн. ложечку.
Немного имбирю.
1/3 фунта, т. е. 1 стаканъ муки.
1/2 ст. малаги, 1/3 ст. краснаго вина.
1/2 ложки масла намазать форму.

2090) **Тортъ итальянскій бисквитный.** 21 желтокъ и 1 фунтъ сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ, сбить пѣну изъ 21 бѣлка, осторожно смѣшать съ желтками, подсыпая понемногу, сѣя сквозь сито, около 1/2 фунта муки; размѣшавъ такимъ образомъ, разлить въ 3 бумажныя формы, поставить въ довольно жаркую печь, послѣ хлѣбовъ; вынувъ изъ печи, дать имъ остынуть на рѣшетахъ, снявъ съ нихъ осторожно бумагу; потомъ сложить ихъ осторожно одинъ на другой, намазавъ вареньемъ черной или красной смородины, или какимъ-нибудь мармеладомъ, или массою миндальною, или изъ мака № 2069, сверху оглазировать, убрать фруктами, желеемъ и проч.

Выдать: на 6 человѣкъ, на два кружка:
7 яицъ, 1/3 ф., т. е. 2/3 ст. сахара:
Около 1/6 ф., т. е. около 1/2 ст. муки.
3/4 стакана варенья.
На глазурь.

Къ этому торту очень идетъ вишневый или абрикосовый мармеладъ, которымъ смазать пласты и самый верхъ, и кромѣ того на этотъ верхній слой мармелада намазать тонкій слой глазури съ ромомъ № 2062, дать подсохнуть. Въ такомъ случаѣ не дурно и въ самый абрикосовый мармеладъ влить немного рома.

Бисквитные торты перекладываютъ теперь также малиновымъ или земляничнымъ вареньемъ съ сиропомъ такъ, чтобы сиропомъ пропитался весь почти бисквитъ. Сверху убрать кругомъ вдоль, поколамъ, перерѣзанными грушами, середину наполнить клубничнымъ вареньемъ и все покрыть тонкимъ слоемъ густого горячаго земляничнаго киселя, приготовленнаго изъ сиропа, картофельной муки и листочка краснаго желатина, или только что сваренымъ и слегка остывшимъ краснымъ желе, съ желатиномъ, который долженъ совершенно застыть уже на тортѣ.

2091) **Тортъ шоколадный.** 1 фунтъ миндаля очистить, вытереть, высушить, мелко истолочь, сложить въ каменную чашку; 24 желтка, $^3/_4$ фун. сахара растереть до-бѣла; смѣшать съ миндалемъ, всыпать 1 фунтъ хорошаго тертаго шоколада, $1^1/_2$ золотника, т. е. 3 чайныя ложечки корицы и 12 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ ф., т. е. 1 стак. миндаля.
8 желтковъ 4 бѣлка.
$^1/_3$ фунта шоколада.
$^1/_2$ зол., т. е. 1 чайн. ложку корицы или ванили.
$^1/_2$ ложки масла, на глазурь.

2092) **Тортъ шоколадный другимъ манеромъ.** 12 желтковъ, $^3/_4$ стак. сахара тереть до-бѣла, всыпать немного корицы, лимонной цедры, 2 ложки очень мелко истолченнаго и просѣяннаго, сушонаго, ржаного хлѣба, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, подсыпая $^3/_4$ стак. тертаго шоколада, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
6 яицъ, $^3/_8$ ст. сахара, корицы.
$^3/_8$ стакана шоколада.
1 ложку мелкихъ ржаныхъ сухарей.
$^1/_2$ ложки масла. На глазурь.

2093) **Тортъ шоколадный третьимъ манеромъ.** 1 фун. сахара и 24 желтка тереть до-бѣла, всыпать $^1/_2$ фунта мелко истолченныхъ и просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, $^1/_4$ фунта крупичатой муки и, наконецъ, пѣну изъ 12 бѣлковъ, подсыпая $^1/_2$ фун. тертаго шоколада, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать, убрать варенъемъ. Этотъ тортъ не скоро черствѣетъ.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ ф. сахара, 8 желтковъ, 4 бѣлка.
$^1/_8$ ф. шоколада, т. е. $^1/_2$ плитки.
$^1/_4$ стак. ржаныхъ сухарей.
$1^1/_{12}$ ф. крупичатой муки, т. е. $^1/_4$ стак.
$^1/_2$ ложки масла.
На глазурь и уборку.

2094) **Тортъ вѣнскій.** $^3/_4$ фунта несоленаго растопленнаго масла мѣшать до-бѣла; вбить по одному 6 яицъ, всыпать $^3/_4$ фунта сахара, потомъ 1 фунтъ муки, немного мушкатнаго цвѣта и лимоннаго масла 7—8 капель; размѣшать, испечь въ формѣ, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_8$ ф. масла, 3 яйца.
$^3/_8$ ф. сахара, т. е. $^3/_4$ стакана.
$^1/_2$ ф. муки, т. е. $1^1/_2$ стакана.
Мушкатнаго цвѣту.
3—4 капли лимон. масла. На глазурь.

2095) **Тортъ изъ ржаного хлѣба.** 30 желтковъ, 1 фунтъ сахара, $1^1/_2$ золотника, т. е. 3 чайныя ложечки корицы, $1^1/_2$ золотника бадьяна, $^3/_4$ золотника, т. е. штукъ 50 гвоздики, растереть какъ можно лучше, потомъ всыпать $^3/_4$ стак. чистаго ржаного, высушеннаго и просѣяннаго хлѣба, $^1/_3$ стак. крупичатой муки. Все это мѣшать въ одну сторону цѣлый часъ, потомъ положить 30 взбитыхъ бѣлковъ, разлить въ бумажныя формы, намазанныя несоленымъ масломъ и обсыпанныя ржаными сухарями, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ сложить ихъ, перекладывая варенъемъ или мармеладомъ, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
10 яицъ, 1/3 ф., т. е. 2/3 ст. сахара.
1/2 з., т. е. 1 чайн. лож. корицы.
1/2 золотника бадьяна.
1/4 зол., т. е. шт. 16 гвоздики.
1/4 стак. муки изъ ржаного хлѣба.
1/8 стак. крупичатой муки.
3/4 стак. варенья или мармелада.
На глазурь.

2096) **Такой же хлѣбный тортъ изъ другой только пропорціи.** (*На 6 человѣкъ*): 6 желтковъ и 1/3 фунта, т. е. 2/3 стак. сахара, отертаго о цедру 1/4 лимона растереть до-бѣла; 1/4 ф., т. е. 3/4 стак. на теркѣ натертаго миндаля, 3 толченыя твоздики, 1/4 золотника толченаго кардамону, мелко истолченой высушенной апельсинной корки съ 1/8 апельсина, немного мелко изрубленнаго цукату, 1/4 ф. просѣянной муки изъ сушонаго ржаного хлѣба и, наконецъ, 6 взбитыхъ бѣлковъ.

2097) **Тортъ лимонный.** 6 лимоновъ сварить въ водѣ до мягкости такъ, чтобы легко можно было проколоть ихъ соломкою, смотрѣть, чтобы, однако жъ, не разварились и чтобы не вышелъ изъ нихъ сокъ.

Вынувъ изъ воды, завернуть ихъ въ нѣсколько разъ сложенную салфетку; когда остынутъ, вынуть сѣмячки, растереть лимоны въ каменной чашкѣ въ гладкую массу, всыпать 4 стак. сахара и вбить по одному 36 желтковъ, мѣшать, пока все не побѣлѣетъ; протереть сквозь сито, опять мѣшать, положить 36 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, влить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы тортъ не высохъ и не зарумянился; когда остынетъ, сложить кружки одинъ на другой, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ. Эти два торта, лимонный и тортъ изъ ржаного хлѣба № 1605 или 1606, подаются иногда разомъ. т. е. кружки торта хлѣбнаго перекладываются кружками торта лимоннаго, смазывая каждый вареньемъ или мармеладомъ.

Выдать на 6 человѣкъ на одинъ кружокъ:
1 большой лимонъ.
2/3 стак. сахара. 6 яицъ.
1/2 ложки масла намазать форму.
(На глазурь и уборку торта).

2098) **Пирогъ сладкій съ яблоками, или свѣжими ягодами.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ; 6—9 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ 1/2 стак. сахара и немного корицы и ложкою масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и, кто хочетъ, обвареной коринки, тушить все это, пока масса не погустѣетъ. Когда тѣсто, поднимется, раскатать тонкій кружокъ, положить наверхъ приготовленныя яблоки, обложить кругомъ узкимъ рантомъ изъ тѣста, покрыть рѣшеткою изъ того же тѣста, смазать яйцомъ и въ печь. Или вмѣсто яблокъ, покрыть тѣсто вареньемъ или свѣжими ягодами, посыпать ихъ сахаромъ. Подать отдѣльно сахаръ. Такой пирогъ дѣлается также изъ сдобнаго слоенаго тѣста.

Выдать на 6 человѣкъ:
6—9 яблокъ.
(Лимонной цедры, 1/4 ст. коринки),
1/2 ст. сахара, корицы.
1/2 лож. масла, (1—2 рюмки вина).
Или 1 фунтъ, т. е. около 3 стак. свѣжихъ ягодъ и 1/2 ст. сахара.

На тѣсто на дрожжахъ.
3/4 ст. молока, 1—2 ложки дрожжей или 1 зол. сухихъ дрожжей.
1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки.
1/4 фунта масла, 2—3 желтка.
1/8 стак. сахара, корицы или зерна 3—4 толченаго кардамона.
1 яйцо смазать тѣсто.
Или на тѣсто на сметанѣ № 1826.
Или на слоеное № 1824.

2099) **Другимъ способомъ.** Приготовить тѣсто слѣдующее на 6 человѣкъ; 1 1/2 яйца, 2 желтка, 3/8 стак. сливокъ, 1 1/2 ложки дрожжей, т. е. 1 золотн., немного соли и 5/8 фунта муки, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться. Между тѣмъ, взять 3/8 фунта сливочнаго масла, вымыть его въ холодной водѣ, выжать въ салфеткѣ до-суха. Раскатать лепешку тѣста, положить на него лепешку

масла, накрыть ея краями тѣста, раскатать осторожно, сложить, опять раскатать повторять это раза 3—4; послѣдній разъ раскатать тѣсто толщиною въ мезинецъ, раскатать 2 кружка; положить на одинъ кружокъ вишневаго варенья безъ лишняго сока, накрыть другимъ кружкомъ, сверху убрать рантомъ изъ того же тѣста и рѣшеточкою, дать подняться, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь, убрать вареньемъ и мерингою.

2100) **Тортъ Евгенія.** 8 яицъ, 4 желтка, 1½ фунта сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ, всыпать 22 лота картофельной муки, мелко нарѣзанной апельсинной корки, 6 лотовъ очищенныхъ отъ верхней кожицы фисташекъ, ½ фун. сладкаго миндаля. Половину всего этого очень мелко изрубить, другую же половину нашинковать продолговатыми кусочками, смѣшать все вмѣстѣ какъ можно лучше, испечь два тонкіе кружка, сложить, переложивъ ихъ вареньемъ, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
4 яйца, 2 желтка.
¾ ф. сахара, т. е. 1½ стак.
11 лотовъ картофельной муки.
Полную ложку апельсинной корки.
3 лота фисташекъ.
¼ ф. сладкаго миндаля, т. е. ¾ стак.
¼ стак. варенья. На глазурь.

2101) **Тортъ тирольскій.** ¾ фунта масла тереть до-бѣла, смѣшать съ ¾ фунта сахара, отертаго о лимонную цедру и ¾ фун. муки. Раскатать тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать большой кружокъ, намазать вареньемъ или мармеладомъ; изъ остальнаго тѣста вырѣзать разныя фигуры, какъ-то: листья, цвѣты и проч., уложить на тортъ, смазать яйцомъ, испечь. Когда тортъ будетъ готовъ, вырѣзанныя фигуры намазать слегка водою, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь минутъ на 5.

Выдать на 6 человѣкъ:
¼ фунта масла.
¼ ф., т. е ½ стак. сахара.
¼ ф. муки, т. е. ¾ стакана.
Лимонной цедры, 1 яйцо.
2 ложки крупно истолченаго сахара.

2102) **Тортъ Ульмскій.** ¼ фунта изюма, ¼ фунта коринки перебрать, вымыть, сварить въ 1 стак. вина. Взять между тѣмъ ½ фунта масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ложки дрожжей, 5 ложекъ сметаны, ⅜ стак. сахара, немного корицы, 1 фунтъ муки, замѣсить, дать подняться, намазать форму масломъ, положить въ нее кружокъ тѣста толщиною въ тупую сторону ножа, посыпать обвареннымъ изюмомъ, нашинкованнымъ миндалемъ, мелкимъ сахаромъ и корицею. Наверхъ положить небольшіе вѣнчики изъ тѣста, кругомъ рантъ, дать подняться. Потомъ смазать яйцомъ, посыпать крупно истолченымъ сахаромъ; испечь въ не слишкомъ горячей печи, убрать вареньемъ.

Выдать на 6 человѣкъ:
¼ ст. изюма, ¼ ст. коринки.
⅓ ст. вина, ¼ ст. миндаля.
Корицы и ⅛ ст. сахара.
⅛ ф. масла. 1 яйцо, 1 желтокъ.
½ зол. дрожжей, 1⅔ ложки сметаны.
⅓ ф., т. е. 1 ст. муки, ¼ ст. сахара.

1 яйцо смазать тѣсто.
1 ложку сахара, варенья и проч.

2103) **Тортъ дрезденскій пирамидальный.** Взять 12 яицъ, свѣсить ихъ и сколько они будутъ вѣсить со скорлупою, по столько взять муки, масла и сахару, т. е. если будутъ вѣсить 1½ фунта, то и масла 1½ фун., 1½ фунта муки и 1½ фунта сахара.

Вымытое и до суха вытертое масло тереть до бѣла, прибавляя понемногу сахару, яицъ, немного мушатнаго орѣху и корицы, наконецъ всыпать муку, мѣшать до гладкости. Вырѣзать изъ бумаги нѣсколько кружковъ, 6—8 или 10, одинъ менѣе другого; на каждый кружокъ намазать этой массы, въ палецъ толщиною, испечь въ неслишкомъ горячей печи. Когда будутъ готовы, намазать каждый кружокъ вареньемъ, исключая самаго маленькаго кружка, сложить одинъ на другой

такъ, чтобы самый маленькій былъ разумѣется наверху. Убрать тортъ разноцвѣтною глазурью, на самый верхъ положить цвѣтокъ или фрукты, сдѣланные изъ марципана, т. е. изъ миндальнаго тѣста.

Выдать на 6 человѣкъ:
4 яйца, т. е. 1/2 фунта.
1/2 ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
1/2 фунта масла.
1/2 ф. муки, т. е. 1 1/2 стакана.
Мушкатнаго орѣху, корицы.

На глазурь и проч. украшенія.
Варенья стакана 1 1/2.

2104) **Тортъ изъ мака.** 1 фунтъ мака намочить съ вечера въ водѣ, а если надобно скоро, то обварить его кипяткомъ, накрыть, пусть постоитъ такъ часъ, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на сито, выжать до суха, переложить въ каменную чашку, тереть какъ можно долѣе, вбивая 30 желтковъ; всыпать 1 фун. сахара, влить 3 3/4 ст. сливокъ, 15—20 шт. толченаго горькаго миндаля, 1 фунтъ картофельной муки, размѣшать до гладкости, положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, слить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, и въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. мака, 10 желтковъ.
1/3 фунта т. е. 2/3 ст. сахара.
1 1/4 ст. сливокъ.
5—6 штукъ горькаго миндаля.
1/3 ф., т. е. 3/4 ст. картофельной муки.

1/2 ложки масла, 2 сухаря.

2105) **Тортъ со спеціями.** 1 фунтъ очищеннаго миндаля мелко истолочь, положить въ него 3/4 фунта мелкаго сахара, 1 1/2 золотника корицы, немного апельсинной и лимонной истолченной цедры, 1/2 фунта самой лучшей муки, 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все это, какъ можно лучше. Взять 3/4 этого приготовленнаго тѣста, раскатать, положить рядъ его въ тортовую форму, намазанную воскомъ, смазать какимъ-нибудь мармеладомъ или вареньемъ; изъ остальнаго тѣста сдѣлать кругомъ рантъ, а на середину звѣзду; испечь не въ жаркой печи, потомъ покрыть цвѣтною глазурью; когда глазурь обсохнетъ, убрать вареньемъ и прочее.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. миндаля, т. е. 1 стаканъ.
1/4 ф. сахара. т. е. 1/2 стакана.
1/4 зол. корицы, т. е. 1 чайн. ложк.
Апельсинной и лимонной цедры.
1/6 ф. муки, т. е. 1/2 ст., 2 бѣлка.

1/4 стакана мармелада.
Бѣлаго воску.
На глазурь и уборку.

2106) **Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со сбитыми сливками.** Испечь 2 кружка изъ разсыпчатаго тѣста № 2083, сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать или убрать сбитыми сливками, а именно: 3/4 стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну, всыпать съ ложку сахара, ванили или лимонной цедры, прибавить не болѣе рюмки клея изъ 1—2 листочковъ бѣлаго желатина; въ пустыя мѣста положить варенья, подавать.

Выдать на 6 человѣкъ:
На тѣсто № 2083.
1/4 ф. масла, 1 1/2 ст. муки.
1/2 яйца, 1/4 ст. сахара.
1/2 рюмки рома, 1/2 ложк. сметаны.
1 стаканъ сливокъ.
3—4 куска сахара.
Ванили или лимонной цедры.
1/2 рюмки клея изъ 1—2 лист. желат.
1/2 стакана варенья.

На 6 человѣкъ испечь одинъ кружокъ съ рантомъ, покрыть сбитыми сливками, убрать вареньемъ.

2107) **Тортъ сухой.** Взять 1 фунтъ муки, 1 фунтъ сахара, 1/4 фунта масла, 2 яйца, цедру съ 2/3 лимона, смѣшать все это, вымѣсить хорошенько, раздѣлить на двѣ части, раскатать два кружка въ палецъ толщиною, испечь, сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать, осыпать разноцвѣтнымъ макомъ, вставить въ печь, минутъ на 10.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. муки, т. е. 1 стаканъ.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 стакана.
1/12 фунта масла. 1 1/3 яйца.
Цедру съ 2/3 лимона.
3/4 стакана варенья.

На глазурь и проч. украшенія.

2108) **Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ.** Испечь очень тонкій кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 2083, 2084 или 2085.

1 стаканъ чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, а черносливъ мелко изрубить; сварить густой сиропъ изъ 1 фунта сахара и 3/4 стакана вина, всыпать 1 фунтъ очищеннаго, не очень мелко истолченаго миндаля, черносливъ, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все это слегка подсохло, остудить, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, сложить на испеченый кружокъ рассыпчатаго тѣста, вставить въ лѣтнюю печь. Вынувъ, остудить, оглазировать, убрать желеемъ, фруктами и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
1 ст. чернослива.
1 ст. миндаля.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 стакана.
1/4 ст. вина корицы и гвоздики.
2 бѣлка, цедру лимонную.

На тѣсто 2083.
1/4 ф. масла, 1 1/2 ст. муки.
1/2 яйца, 1/4 стакана сахара.
1/2 рюмки рома.
1/2 ложки сметаны.
(На глазурь и уборку) или на тѣсто № 2084, 2085.

2109) **Тортъ изъ вишень.** 1/2 фунта несоленаго масла растереть добѣла, положить 1/2 фунта мелкаго сахара, 2 желтка, 8 яицъ и 1/2 фун. мелкаго изрубленнаго миндаля.

Мѣшать все это до гладкости впродолженіи 1/2 часа, потомъ положить мелко изрубленную цедру съ 1 лимона, ложечку корицы, 1/2 фунта истолченыхъ и просѣянныхъ сухарей или 1/2 фунта французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, и наконецъ стаканъ или болѣе вишень (варенья) безъ сока. Размѣшать все это, вымазать тортовую форму масломъ, осыпать сухарями, наполнить приготовленною массою, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/4 фунта масла.
1/4 ф. сахара, т. е. 1/2 стакана.
4 яйца, 1 желтокъ,
1/4 ф., т. е. 3/4 стак. миндаля.
1/4 фунта сухарей или булки.
1 стак. или болѣе вишень безъ сока.

1/2 ложки масла, 2—3 сухаря.

2110) **Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.** 1 фунтъ свѣжихъ, очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, переложить въ каменную чашку, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать до бѣла, вбивая по одному 18 желтковъ, наконецъ, положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, всыпая понемногу 1 стаканъ муки. Испечь въ двухъ формахъ, сложить вмѣстѣ, переложивъ изъ орѣховою массою слѣдующею: 6 лотовъ очищеннаго миндаля, 6 лотовъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, 1/2 фунта сахара, истолочь все какъ можно мельче, вбить 3—4 желтка, 1 бѣлокъ, переложить въ кастрюльку, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить. Тортъ убрать прозрачною глазурью, а потомъ варенъемъ, или покрыть сбитыми сливками съ сахаромъ, а сверху убрать варенъемъ.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 фунта грецкихъ орѣховъ.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 стакана.
6 яицъ, 1/3 стак. муки.
1/3 стакана миндаля.
1/3 стак. грецкихъ очищенныхъ орѣховъ.
1/3 стакана сахара, 1 яйцо.

На глазурь или сбитыя сливки (1 стак.).

Или переложить слѣд. массою: 1 стаканъ сливокъ, 1/2 вершка ванили, 1/2 ф. сахара, т. е. 1 стаканъ и 1/8 чайной ложечки соли, уварить въ маленькой кастрю-

лечкѣ, часто мѣшая, до половины этой пропорціи. Вбить тогда 3 желтка и положить 1/4 ф. очищеннаго миндаля и 1/4 ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, истолченыхъ съ 1 бѣлкомъ. Подогрѣть все, безпрестанно мѣшая, до самаго горячаго состоянія.

2111) **Орѣховый тортъ.** 1 ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, 1/2 ф. сладкаго миндаля истолочь въ ступкѣ, размѣшать съ 1 1/2 ф. сахара. Влить пѣну отъ 7—8 бѣлковъ, размѣшать осторожно; разлить на двѣ формы, вставить въ горячую печь, на 1/2 часа. Когда испекутся, вынуть изъ печи. Когда остынутъ, сложить, переложивъ ихъ слѣд. массою: 1 стак. сливокъ, 1/2 вершка ванили, 1/2 стак. сахара и 1/8 ложечки соли, уварить въ маленькой кастрюлечкѣ, часто мѣшая, до половины этой пропорціи. Купить же надо 2 1/2 ф. грецкихъ орѣховъ.

2112) **Тортъ миндальный.** 1 1/4 фунта сладкаго, 1/4 фунта горькаго миндаля очистить, мелко истолочь; 15 желтковъ мѣшать до бѣла съ 1 1/2 фун. сахара, потомъ мѣшать вмѣстѣ съ миндалемъ и, наконецъ, положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную мукою, или въ маленькія формочки, вставить въ печь на 1 часъ, потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/2 ф., т. е. 1 1/2 стак. миндаля.
5 яицъ, 1/3 ф., т. е. 1 ст. сахара.
1/2 ложки масла, 1 ложку муки.

На глазурь.

Тортъ миндальный изъ другой пропорціи.

1/2 ф., т. е. 1 1/2 стак. миндаля.
Въ томъ числѣ 1/3 часть горькаго.
7 1/2 желтковъ.
1/2 ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
Цедру съ 1/4 лимона.
7 1/2 взбитыхъ бѣлковъ.
1/2 ложки масла.
1 ложку муки и обсыпать форму.

На глазурь.

2113) **Миндальный бисквитный тортъ.** 7/8 фун. сладкаго, 1/8 фунта горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь съ 1 яйцомъ. 1 фун. сахара мѣшать до-бѣла съ 24 желтками, положить цедру съ 1 лимона, истолченый миндаль и, наконецъ, 16 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 1/4 фун. крупичатой или картофельной муки, сложить въ бумажную форму, намазанную масломъ, или въ маленькія формочки, испечь; вынувъ изъ печи, сложить на рѣшето, чтобы остыло, снимая тотчасъ бумагу, потомъ переложить осторожно на блюдо, затѣмъ оглазировать глазурью съ водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, украсить фруктами и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. миндаля, т. е. 1 стаканъ, въ томъ числѣ шт. 8—10 горькаго миндаля.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 ст.
Цедру съ 1/3 лимона.
8 желтковъ, 5 бѣлковъ.
1/12 фунта муки, т. е. 1/4 стакана.
1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки.
На глазурь № 2055.

2114) **Тортъ, наполненный сладкимъ бешемелемъ.** Испечь 2 кружка, одинъ изъ нихъ съ рантомъ; наполнить его сладкимъ бешемелемъ, а именно на 6 человѣкъ, взять 1/2 ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла, 1/2 ст. муки, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, всыпать лимонную цедру и 1/2 ст. мелкаго сахара, прокипятить хорошенько, чтобы сдѣлалось густо, отставить, вбить тотчасъ 2 желтка, живо выбивая тѣсто, протереть сквозь сито; когда остынетъ, наполнить этимъ тортъ, прикрыть другимъ кружкомъ, оглазировать, подавать.

Бешемель этотъ можно разнообразить по желанію; можно всыпать вмѣсто цедры лимонной, то ваниль, то корицы, то влить воды флеръ-д'оранжъ, то прива-

вить горькаго, то сладкаго мелко истолченаго миндаля, то мелко истолченыхъ фисташекъ, то вмѣсто 2 стакановъ сливокъ взять 1 стаканъ сливокъ и 1 стак. крѣпкаго кофе, то вмѣсто $^1/_2$ стак. муки взять $^1/_4$ стак. муки, $^1/_8$ фунтовъ тертаго шоколада и т. д.

Тѣсто для подобнаго торта можно испечь то разсыпчатое № 2083, то 2084, то 2085, то бисквитное № 2090, оглазировать соотвѣтствующею глазурью, такъ напримѣръ: съ горькимъ миндалемъ или ванилью идетъ шоколадная глазурь или съ ромомъ; къ бешемели со сладкимъ миндалемъ—глазурь съ водою флеръ-д'оранжъ и т. д.

2115) **Тортъ кофейный.** Приготовить разсыпчатое тѣсто № 2083, сдѣлать изъ него донышко и рантъ въ $1^1/_2$ пальца вышиною. Когда испечется наполнить слѣдующимъ кремомъ: въ $1^1/_2$ стак. самаго крѣпкаго кофе положить 10 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, влить все это въ кастрюлю, поставить на огонь, взбить метелкой на легкомъ огнѣ: когда погустѣетъ, снять съ огня, не переставая взбивать, пока не остынетъ, но не дать вскипѣть; тогда 3 бѣлка сбить въ крѣпкую пѣну, смѣшать съ приготовленною массою, подсыпая понемногу $1^1/_2$ золотника картофельной муки. Вставить въ легкую печь; когда испечется, покрыть глазурью кофейною № 2056, убрать по желанію.

Выдать: *На тѣсто:*
$^3/_4$ ф. масла, $^1/_2$ ст. сахара.
$1^1/_2$ ст. муки, $^1/_2$ лож. сметаны.
$^1/_2$ рюмки рома, $^1/_2$ яйца.
На кремъ:
$^1/_6$ ст. молотаго кофе или $^1/_2$ ст. крѣпкаго кофе.
$3^1/_3$ желтка.
$^1/_3$ стакана мелкаго сахара.
1 бѣлокъ.
$^1/_2$ зол., т. е. $^3/_4$ чайной ложечки картофельной муки.
На глазурь кофейную № 2056.

2116) **Тортъ съ апельсиннымъ кремомъ.** Испечь донышко съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 2083, наполнить его слѣдующимъ кремомъ: $^1/_4$ ф. сахара отереть о цедру 2 апельсиновъ, мелко истолочь, выжать сокъ изъ этихъ апельсиновъ, процѣживая сквозь сито, взять 8 желтковъ, 3 яйца, $^3/_4$ стак. вина сотерна или вейндеграфа, размѣшать все вмѣстѣ, поставить на плиту, бить вѣничкомъ на маломъ огнѣ; когда погустѣетъ, отставить, не переставая сбивать, пока не остынетъ; тогда прибавить къ этому 3 бѣлка, взбитыхъ въ самую густую пѣну, перемѣшать, наполнить донышко пирога, поставить не надолго въ печь, чтобы сверху образовалась тонкая корочка, посыпать мелкимъ сахаромъ, украсить фруктами и подавать.

Выдать: *На тѣсто:*
$^1/_2$ фунта масла.
$^1/_2$ ст. сахара.
$1^1/_2$ ст. муки, $^1/_2$ яйца.
$^1/_3$ рюмки рома, $^1/_2$ ложки сметаны.
На кремъ:
$^1/_4$ ст. сахара, $^2/_3$ апельсина.
4 желтка, 1 яйцо.
$^1/_3$ ст. сотерна или вейндеграфа.
1 ложку сахара, фрукты и проч.

2117) **Тортъ китайскій.** 1 фунтъ сливочнаго масла растереть до-бѣла, прибавляя по одному 8 яицъ и 8 желтковъ, потомъ всыпать $^1/_4$ фунта очищеннаго, натертаго сладкаго миндаля, 1 фунтъ сахара, 12 сваренныхъ крутыхъ желтковъ, протертыхъ сквозь сито, цедру съ 2 лимоновъ, $^1/_4$ лота корицы, $^1/_2$ фунта муки. Все это смѣшать какъ можно лучше, испечь на бумагѣ пять круглыхъ донышковъ, потомъ сложить эти кружки одинъ на другой, перекладывая слѣдующимъ кремомъ: $1^1/_2$ ст. сметаны, $^1/_2$ ст. сахара, растертаго до-бѣла съ 8 желтками, немного корицы, цедру съ одного лимона, смѣшать все это, поставить въ кастрюлѣ на плиту и взбивать вѣничкомъ, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть; тогда снять съ огня, переложить этимъ кремомъ кружки, покрыть глазурью шафранною № 2061, украсить фруктами и проч.

Выдать: 1/3 ф. сливочнаго масла.
3 2/3 яйца, 2 2/3 желтка.
1/4 ст. миндаля.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 стак.
4 желтка круто сваренные.
1/2 чайной ложечки корицы.
Цедру съ 3/3 лимона.
1/6 ф., т. е. 1/2 ст. муки.

На кремъ:

1/2 стак. сметаны, кусковъ 6 сахара.
3 2/3 желтка.
Корицы, цедры съ 1/3 лимона.

На глазурь шафранную № 2061 и на уборку.

1218) **Тортъ вѣнскій.** 1 фунтъ растопленнаго масла остудить, мѣшая до-бѣла; 36 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 фунтомъ сахара, смѣшать съ масломъ, всыпать 1/4 фунта очищеннаго горькаго миндаля, мелко истолченаго съ ложкою молока; цедру съ 1 лимона, 3 золотника корицы, 1/2 фун. картофельной и 1/2 ф. крупчатой муки. Перемѣшать все хорошенько, взбить крѣпкую пѣну изъ 36 бѣлковъ, смѣшать съ приготовленною массою, намазать ею отъ 3 то 7 бумажныхъ формъ, испечь въ довольно жаркой печкѣ; когда остынутъ сложить кружки одинъ на другой, перекладывая варенъемъ, обрѣзать ровно края, оглазировать глазурью прозрачною лимонною № 2054, убрать глазурью бѣлою № 2063, положить на оставшіяся пустыя мѣста фрукты, желе и проч.

Выдать: 1/3 ф. масла, 12 яицъ.
1/3 ф., т. е. 2/3 стак. сахара.
1/12 ф., т. е. 1/4 ст. горьк. минд.
1/3 ложк. молока, цед. съ 1/3 лимона.
1 золотн. корицы, т. е. 1 1/2 чайн. ложки.
1/6 ф., т. е. 1/2 ст. муки.
1/6 ф., т. е. 1/3 ст. картоф. муки.
3/4 или 1/2 ст. варенья.

На глазурь.

2119) **Тортъ разсыпчатый.** 1 фунтъ масла тереть до-бѣла; 1/2 фунта сахара растереть до-бѣла съ 10 желтками, смѣшать съ масломъ, всыпать 2 ложки просѣянныхъ сухарей, 3/4 фунта картофельной муки, цедру съ 1 лимона, 1/8 мелко нашинкованной, въ сахарѣ сваренной померанцовой корки и наконецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ. Размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать, подсушить.

Выдать: 1/3 ф. масла, 1/6 ф. сахара. т. е. 1/3 стакана.
2/3 ложки сухарей.
1/4 ф., т. е. около 2/3 ст. кар. муки.

Цедру съ 1/2 лимона, 3 1/3 яйца.
4 золотн. померанцовой корки (на глазурь).

2120) **Тортъ англійскій.**

Выдать: 1/3 ф. масла, 1/3 ст. сахара.
8 желт., 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. муки.

Цедру съ 1 лимона, 4 сбитые бѣлка.
На глазурь.

2121) **Тортъ англійскій съ миндалемъ.**

Выдать: 1/6 ф. минд., т. е. 1/2 ст.,
1/8 ф. масла.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 ст.
1/3 ф., т. е. 1 ст. муки.
8 желтковъ, цедру съ 1 лимона.

1/3 чайной ложечки корицы.
6 взбитыхъ бѣлковъ,

Испечь, покрыть глазурью изъ флеръ-д'оранжъ.

2122) **Тортъ сливочный.**

Выдать: 1/3 ф. масла, 4 желтка.
1/3 ф., т. е. 2/3 ст. сахара.
2/3 ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

3 сбитые бѣлка, 1/3 ст. картофельной или крупчатой муки.

2123) **Тортъ бисквитный розовый.** 1 ф. сахара и 12 желтковъ растереть до-бѣла, положить нѣсколько капель кошенили, чтобы тѣсто было розоваго цвѣта, влить 4—6 капель розоваго масла, положить 12 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около 1/2 фунта картофельной муки, размѣшать, испечь, покрыть глазурью изъ розовой воды № 2058. украсить глазурью розовою съ кошенилью № 2064.

Выдать. 1/3 ф. т. е. 2/3 ст. сахара 4 яйца. 1/6 ф., т. е. около 1/2 стакана картоф. муки. 1—2 капли розоваго масла. Кошенили (на глазурь).

2124) **Тортъ фисташковый.** 1/2 фунта сладкаго очищеннаго миндаля и 1/2 фунта очищенныхъ фисташекъ мелко истолочь, прибавляя 1 яйцо; переложить въ каменную чашку, растереть ихъ до гладкости; 24 желтка растереть добѣла съ 1 фун. сахара, смѣшать съ миндалемъ и фисташками, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 4 лота картофельной муки, размѣшать, испечь два кружка, если формы бумажныя, то снять съ нихъ осторожно бумагу, остудить, сложить, переложивъ ихъ слѣдующею массою; 1/2 фунта фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить шелуху, мелко истолочь, прибавляя ложки 2—3 мараскина и 1/2 фунта сахара, намазать этимъ испеченый кружокъ, накрыть другимъ, обрѣзать ровно края, покрыть глазурью изъ фисташекъ № 2059, украсить очищенными цѣльными фисташками и фруктами.

Выдать: 1/6 ф., т. е. 1/2, ст. миндаля. 1/6 ф., т. е. 1/2 ст. фисташекъ. 1/2 яйца. 1/3 ф., т. е. 2/3 ст. сахара 8 желтковъ, 4 взбитые бѣлка. 4 золот., т. е. 1/10 ст. картоф. муки, т. е. 1 1/2 ложки ровно съ краями.

На фисташковую массу: 1/2 ст. фисташекъ. 1—2 ложки мараскина. 1/6 ф., т. е. 1/3 стак. сахара.

1/2 ложки масла намазать форму. 1/2 ложки муки. На глазурь изъ фисташекъ. Фрукты и варенье.

2125) **Тортъ рисовый.** Испечь два кружка съ узкимъ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 2083. 1/2 фунта риса разварить въ водѣ, остудить, положить 1/4 ф. сливочнаго масла, 2/3 ст. сливокъ, 3 яйца, 1 рюмку рома, 1/4 фунта сахара, 1 чайную ложку корицы, цедру съ 1 лимона, 6 золотн. мелко нарѣзанной, въ сахарѣ сваренной померанцевой корки; наполнить этимъ испеченый кружокъ изъ тѣста съ рантомъ, потомъ покрыть такимъ же кружкомъ изъ сыраго тѣста, испечь, затѣмъ покрыть глазурью изъ бѣлаго вина.

Выдать: 1/6 ф., т. е. 1/3 стак. риса. 1/12 ф., т. е. 3/4 ложки масла. 1/4 ст. сливокъ, 1 яйцо. 1/2 рюмки рома, 3 куска сахара. 1/3 чайной ложки корицы. Цедру съ 1/2 лимона. 2 зол. померанцоваго цуката.

На разсыпчатое тѣсто: 1/3 фунта масла. 1/4 фунта, т. е. 1/2 стак. сахара. 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. муки. 1 яйцо.

На глазурь изъ вина № 2060.

2126) **Бѣлый тортъ миндальный.** 1 фунтъ мелко истолченаго сладкаго миндаля, въ томъ числѣ штукъ 40 горькаго, 1/2 фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 5 ложекъ розовой воды, размѣшать хорошенько, положить 16 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1/3 ф., т. е. 1 ст. миндаля. 13 штукъ горькаго. 1/6 ф., т. е. 1/3 стак. сахара. Цедру съ 1/2 лимона. Почти 2 ложки розовой воды. 5 1/3 бѣлка. 1/2 ложки масла намазать форму. На глазурь.

2127) **Тортъ вѣнскій.** 1 фунтъ масла растереть до-бѣла; 1 фунтъ сахара размѣшать также до-бѣла съ 6 яйцами, всыпать мушкатн. орѣху, немного кардамону, лимонной цедры, мѣшать все это съ масломъ съ полчаса, подсыпая 1 фун. муки. Испечь 2 кружка, намазавъ тѣсто на 2 кружка бумаги въ 1/2 пальца толщиною. Когда испекутся, переложить вареньемъ, убрать меренгою, а потомъ фруктами, вареньемъ, желе и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/8 ф. масла, 2 яйца.
1/2 ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
Почти 1/2 ф., т. е. 1 ст. муки.
Мушкатнаго орѣху, кардамону.
Лимонной цедры, 3/4 стак. мармелада.
На меренгу:
2 бѣлка и 1/4 стак. сахара.

Фрукты, варенье и желе.

2128) **Тортъ изъ рисовой муки.** 9 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 1/2 стак. сахара, всыпать 1/4 фунта мелко истолченаго миндаля, кардамона, немного ванили, положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, подсыпая понемногу 1 ф. рисовой муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ и въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
3 яйца, 1/2 стак. сахара.
1/4 ст. миндаля, кардамону.
Ванили, 1/8 ф. рисовой муки.
1/2 ложки масла и 2—3 куска сахара.
На глазурь.

2129) **Королевскій тортъ.** 1 фунтъ сливочнаго масла растереть до-бѣла, положить 1 фунтъ мелкаго сахара, растертаго до-бѣла съ 18 желтками, цедру съ 2 лимоновъ, 1/2 или 1 мушкатный орѣхъ. Когда все это хорошо будетъ смѣшано, сбить 18 бѣлковъ въ густую пѣну, положить въ тѣсто, подсыпая понемногу 3/4 фунта картофельной и 3/8 фунта крупичатой муки, перемѣшать, наполнить форму, испечь, потомъ оглазировать глазурью изъ розовой воды.

Выдать: на 6 человѣкъ:
1/8 ф. масла.
1/8 ф. сахара, т. е. 2/3 ст.
Цедру съ 2/3 лимона.
1/3 мушкатн. орѣха, 6 яицъ.
1/8 ф., т. е. около 1/2 ст. муки.
1/8 ф., т. е. около 1/3 ст. картоф.

1/2 ложки масла намазать форму.
На глазурь № 2058 и уборку.

2130) **Тортъ разсыпчатый.** 1/2 стак. растопленнаго, свѣжаго масла растереть до-бѣла въ каменной чашкѣ или въ глубокой тарелкѣ, поставленной на ледъ. Въ другой тарелкѣ растереть до-бѣла 1/2 стак. свѣжихъ желтковъ, т. е. штукъ 6 съ 1/2 стак. просѣяннаго сахара-рафинада; потомъ смѣшать хорошенько съ масломъ, всыпая понемногу 1/2 стак. самой лучшей крупичатой муки и подъ конецъ положить оставшіеся бѣлки, которые надо сбить въ крѣпкую пѣну, размѣшать осторожно сверху внизъ, перелить въ раздвижную форму, вымазанную масломъ. Этотъ тортъ хорошъ при слѣдующемъ печеньи. Налить въ форму самый тонкій слой тѣста, поставить въ очень горячую духовую печь. Какъ только подрумянится, т. е. черезъ 10—15 минутъ, выдвинуть немного листъ и влить новый тонкій слой тѣста. Когда и этотъ хорошо подрумянится, налить на него новый тонкій слой тѣста. Чѣмъ больше будетъ слоевъ, тѣмъ лучше. Когда и послѣдній слой зарумянится до темнаго цвѣта, вынуть, оглазировать.

2131) **Такой же тортъ друг. манеромъ, со спеціями.** Приготовить совершенно такъ, какъ только что сказано, съ тою разницею, что въ тѣсто всыпать: 2 горькія мелко истолченныя миндаленки, 1 зерно кардамона, частичку мушкатнаго цвѣта, 25 штукъ гвоздики, 1/4 ложечки корицы, цедру съ 1/2 апельсина, сахаромъ обтертую.

2132) **Тортъ изъ каленыхъ орѣховъ.** 2 фунта очищенныхъ уже отъ скорлупы, кипяткомъ ошпаренныхъ и ножичкомъ очищенныхъ отъ кожицы простыхъ каленыхъ, самыхъ свѣжихъ, орѣховъ, обтереть толстымъ полотенцомъ, чтобы сошла кожица и 2 фунта сахара истолочь вмѣстѣ съ орѣхами, какъ можно мельче, подливая два бѣлка, положить сбитую пѣну изъ 24 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ 3 плоскія металлическія или бумажныя формы, одного размѣра, поставить непремѣнно въ горячую печь. Когда испекутся, вынуть, остудить, сложить одинъ пластъ на другой, переложивъ слѣд. массою: 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 1/2 ф. сахара кусками и 1/2 вершка ванили кипятить, пока не начнетъ

оставать отъ кастрюльки. Тогда почти горячій налить на нижній и затѣмъ на второй пластъ, размазать и сравнять ножомъ, прикрыть верхнимъ кружкомъ, который также хорошо покрыть тою же сливочною массою, которая быстро засохнетъ.

Выдать на одинъ разъ:
1 ф. очищенныхъ орѣховъ.
1 ф. сахара.
12 бѣлковъ.
3/4 стак. густыхъ сливокъ.
1/4 ф. сахара.
1/4 вершка ванили.

2133) **Тортъ бисквитный.** 12 желтковъ растереть до-бѣла со стаканомъ мелкаго сахара, положить цедру съ 2 лимоновъ, всыпать 3/4 ст. картофельной муки и 1/2 стак. пшеничной, размѣшавъ все хорошенько, смѣшать съ 12 взбитыми бѣлками, перелить въ бумажную форму или жестяную, обложенную бумагою, намазанную масломъ и въ печь. На 24 человѣка испечь изъ этой пропорціи одинъ кружокъ, сложить съ тортомъ № 2134, переложивъ ихъ миндальною массою № 2068.

Выдать: 12 яицъ, 1/2 ф. сахара.
3/4 стак. картофельной муки.
1/2 стак. пшеничной.
Цедру съ 2 лимоновъ.

2134) **Тортъ шоколадный.** 10 желтковъ растереть до-бѣла съ 1/2 ф. сахара, всыпать тертаго шоколаду 1/4 ф., потомъ 3/4 стак. просѣянныхъ ржаныхъ сухарей и 1/4 стак. крупичатой муки, мелко истолченой и просѣянной корицы и гвоздики, растереть все это хорошенько, положить 10 взбитыхъ бѣлковъ и въ печь.

Выдать: 1/4 ф. шоколада.
3/4 ст. ст. ржаныхъ сухарей.
1/4 ст крупичатой муки.
10 яицъ, корицы и гвоздики

Эти оба торта № 2133 и 2134 переложить миндальною массою № 2034, смазавъ ихъ, кромѣ того густымъ вареньемъ.

2135) **Тортъ песочный.** 1 фунтъ сахара растереть до-бѣла съ 15 яйцами, вбить по одному 15 желтковъ, мѣшать, прибавляя понемногу 1 фунтъ растопленнаго, холоднаго масла. Всыпать 1/2 фунта картофельной и 1/2 фунта крупичатой, сухой, просѣянной муки, лимонной цедры, размѣшать какъ можно лучше, влить въ нѣсколько бумажныхъ формъ, испечь въ неслишкомъ горячей печи. Вынувъ, сложить одинъ на другой, перекладывая какимъ-нибудь мармеладомъ, оглазировать померанцовою глазурью № 2055.

Выдать на 6 человѣкъ на два кружка:
1/3 фунта масла.
1/2 фунта сахара.
5 яицъ, 5 желтковъ.
1/6 ф. картоф муки, т. е. около 1/3 ст.
1/6 ф. крупичатой муки, т. е. 1/2 ст.
Лимонной цедры съ 1/2 лимона.
3/4 ст. мармелада. (На глазурь).

2136) **Тортъ сливочный.** 3 стак. густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну; 7 лотовъ сахара размѣшать до-бѣла съ 6 желтками, смѣшать со сливками, всыпать немного кардамона, немного ванили, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 1/6 фунта муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
1 1/2 ст. густ. сливокъ, 3 яйца.
3 1/2 лот., т. е. почти 1/4 ст. сах.
1/12 ф., т. е. 1/4 ст. муки.
1/2 ложки масла 2—3 сухаря.

2137) **Тортъ съ ромомъ.** 1 фунтъ масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 6 желтками, растертыми до-бѣла съ 1/2 фун. сахара и лимонною цедрою, положить 4 взбитые бѣлка, подсыпать 3/4 фун. муки, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, выложить на блюдо, остудить; тогда намазать тортъ ромомъ и малиновымъ мармеладомъ, покрыть глазурью съ ромомъ № 2062.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. масла, 2 желтка. 1 1/3 бѣлка.
1/3 ф., т. е. 1/4 ст. сахара.
Лимонную цедру.
1/4 ф., т. е. 3/4 ст. муки.
1/2 3/4 ст. мармелада и ложку рома.
На глазурь.

ОТДѢЛЪ XXII.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

А) МАЗУРКИ.

(Пропорція на 6—9 человѣкъ).

Примѣчаніе. При печеніи мазурковъ и прочаго пирожнаго, надобно придерживаться тѣхъ же правилъ, которыя помѣщены въ примѣчаніи о тортахъ, т. е. масло, желтки и масло тереть до-бѣла и проч.

Мазурекъ долженъ имѣть видъ плоскаго продолговато-четыреугольнаго пирога, величина въ полъ или 1 листъ бумаги, смотря по пропорціи и въ $^1/_2$ пальца толщиною. Мазурекъ на 6—9 человѣкъ долженъ быть величиною въ пол-листа бумаги, даже немного короче. Можно обложить его кругомъ узенькимъ рантомъ изъ того же или изъ другого тѣста. Сверху покрывается глазурью и украшается фруктами, вареньемъ и проч., или просто безъ глазури, покрывается шинкованнымъ миндалемъ, коринкою и сахаромъ. Желая имѣть небольшія штучки пирожнаго, надобно, когда мазурекъ испечется, но еще не довольно подсохнетъ, вынуть его изъ печи, нарѣзать острымъ ножемъ продолговато-четыреугольные кусочки или прочія фигурки, и опять въ печь, чтобы подсохли. На большой мазурекъ увеличить пропорцію въ два раза.

2138) **Мазурекъ миндальный.** $^1/_2$ фунта сладкаго миндаля, $^1/_{16}$ фунта горькаго, мелко изрубить; $^1/_2$ фунта масла растереть до-бѣла, положить $^1/_2$ фунта сахара и 3 яйца, смѣшать все вмѣстѣ, положить 1—2 ложки сливокъ и муки такъ, чтобы можно было замѣсить не слишкомъ густое тѣсто; положить на листъ, на бумагу, масломъ намазанную, и въ печь, чтобы испекся и подсохъ.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. сладкаго.
$^1/_{16}$ ф. горькаго миндаля.
$^1/_2$ фунта масла.
$^1/_2$ ф., т. е. 1 ст. сахара.
3 яйца, 1—2 ложки сливокъ.
Муки. (Разныя украшенія).

2139) **Мазурекъ изъ марципана.** $^1/_2$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, слегка высушить, истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, всыпать $^3/_8$ или $^1/_2$ ф. сахара, истолочь все вмѣстѣ. Потомъ сложить въ кастрюльку, влить столько бѣлковъ, чтобы размѣшанная масса не была слишкомъ жидка, поставить на горячіе уголья и мѣшать, пока масса не сдѣлается горячею. Отставить, выложить на бумагу, обсыпанную сахаромъ, свернуть и держать такъ, пока не остынетъ. Тогда вынуть изъ бумаги, раскатать плоскій пирогъ на $^1/_2$ листѣ бумаги, подсыпая сахару, обрѣзать ровно края, обрѣзки опять раскатать, нарѣзать полосками, обложить ими кругомъ мазурекъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь и не вынимать, пока не сдѣлается золотистаго цвѣта, вынуть, оглазировать, подсушить, убрать вареньемъ, фруктами и проч.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. миндаля.
$^3/_8$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. сахара.
3—4 бѣлка.
На глазурь и прочія украшенія.

2140) **Мазурекъ миндальный.** $^1/_2$ фунта сладкаго и $^1/_{16}$ фун. горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя бѣловъ, положить $^1/_2$ фунта вареныхъ крутыхъ желтковъ, $^1/_2$ фун. сахара, $^1/_2$ яйца, растереть хорошенько, намазать тонко ножемъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою, испечь.

Выдать: 1/2 ф. желтковъ, т. е. шт. 11—12.
1/2 ф., т. е. 1 1/2 ст. сладкаго.
1/2 ф., т. е. 1/5 ст. горк. минд.
1/2 ф., т. е. 1 сахара, 1/2 яйца.
1/2 ложки масла.
1/2 ложки муки.
На глазурь и прочія украшенія.

2141) **Мазурекъ миндальный иначе.** 1/2 фунта миндаля сладкаго, 10 штукъ горькаго очистить, истолочь съ 2 бѣлками; сложить въ каменную чашку, размѣшать хорошенько съ 1/2 фунтомъ сахара, 2 желтками и 5 сбитыми бѣлками, намазать на бумагу въ 1/2 пальца толщиною, вставить въ печь.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 1/2 сладк. миндали.
10 шт. горькаго.
1/2 ф., т. е. 1 стак. сахара.
2 желтка, 7 бѣлковъ.
1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки.

2142) **Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.** 10 сваренныхъ желтковъ растереть до гладкости, подливая холоднаго растопленнаго масла 3/8 стак., 1/2 стак. сахара, цедру съ 1/2 лимона 3/4 стакана муки, прибавить 1—2 сырыхъ яйца, все это мѣшать съ часъ времени; на желѣзный листъ положить 1/2 листа бумаги, намазать его масломъ, а сверху тѣстомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ оглазировать и украсить, или просто покрыть вареньемъ.

Выдать: 10 желтковъ, 1/2 стак. растопленнаго масла.
1/2 стак. сахара.
Цедру съ 1 лимона.
3/4 стак. муки.
На глазурь и прочія украшенія.
Или 1—1 1/2 стак. варенья.

2143) **Мазурекъ королевскій.** 1/2 фунта вымытаго и до-суха выжатаго несоленнаго масла тереть до-бѣла, всыпать 1/2 фунта муки, вбить по одному 5 яицъ, положить 1/4 стакана сладкаго и 5 штукъ горькаго, мелко изрубленнаго миндаля, 1/2 фунта сахара, мѣшать все это до-бѣла, влить въ бумажную крѣпкую форму, намазанную масломъ и осыпанную слегка сухарями, вставить въ лѣтнюю печь часа на два, потомъ оглазировать или посыпать шпиковапнымъ миндалемъ и сахаромъ, подсушить и украсить.

Выдать: 1/2 фунта масла.
1/2 ф., т. е. 1 1/2 ст. муки, 5 яицъ.
1/4 стак. сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго.
1/2 ф., т. е. 1 ст. сахара.
1/2 ложки масла, 1 сухарь.
На глазурь и проч. украшенія.

2144) **Мазурекъ швейцарскій.** 1/2 фунта растопленнаго масла тереть до-бѣла, прибавляя 1/2 фунта сахара, 6 желтковъ, цедру съ 1/2 лимона, 1/8 фунта картофельной муки, 1/8 фунта крупичатой и, наконецъ, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, намазать на 1/2 листѣ, масломъ намазанной, бумаги. Испечь, оглазировать.

Выдать: 1/2 ф. растопленнаго масла.
1/2 ф., т. е. 1 стак. сахара.
6 яицъ, цедру съ 1/2 лимона.
1/8 ф., т. е. 3/8 ст. крупичатой муки.
1/2 ложки масла.
На глазурь и прочія украшенія.

2145) **Мазурекъ съ виномъ.** Взять 1 стаканъ свѣжей сметаны, 1/3 фунта сахара, 1/2 стакана вина, 1 1/3 яйца, сокъ и цедру съ 1/3 лимона и муки, замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать сверху виномъ, осыпать крупно истолченымъ сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, испечь.

Выдать: 1 стаканъ сметаны.
1/3 фунта, т. е. 2/3 ст. сахара.
1/2 стакана вина, 1 1/3 яицъ.
1/3 лимона.
Муки около 2 стак.
1/2 ложки масла.
1/2 ст. миндаля, 1 ложку сахара.

2146) **Мазурекъ лимонный украинскій.** Стереть теркою цедру съ 1 лимона, а самый лимонъ сварить до мягкости такъ, чтобы можно было легко

проколоть ето соломкою; тогда вынуть зерна, лимонъ растереть, выжать досуха въ салфеткѣ, всыпать отертую цедру, $^2/_3$ стакана сахара, 6 желтковъ, мѣшать съ часъ времени, положить, наконецъ, пѣну изъ 6 бѣлковъ, всыпая $^3/_8$ стакана картофельной муки, влить въ плоскую продолговатую форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 лимонъ, $^3/_4$ ст. сахара, 6 яицъ. | $^3/_8$ ст. картоф. муки, ($^1/_2$ ложки масла).

2147) **Мазурекъ изъ апельсиновъ.** Приготовляется точно также, какъ мазурекъ лимонный № 2116.

2148). **Мазурекъ очень вкусный.** $^1/_2$ фунта масла тереть до-бѣла; не переставая мѣшать, класть $^1/_2$ фунта сахара, 6 желтковъ, $^1/_4$ чашки горькаго и $^1/_4$ чашки сладкаго толченаго миндаля, 6 сбитыхъ бѣлковъ, и $^1/_2$ фун. муки, влить въ плоскую бумажную форму, намазанную масломъ, и въ печь.

2149) **Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ.** $^1/_3$ фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь мелко съ $^1/_3$ фун. сахара; 10 желтковъ растереть до-бѣла, смѣшать съ орѣхами, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную форму, слегка смазанную масломъ, вставить съ лѣтнюю печь.

Выдать: $^1/_3$ фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ. | $^1/_3$ ф., т. е. $^2/_3$ стак. сахара. 10 яицъ. $^1/_2$ ложки масла.

2150) **Мазурекъ изъ бакалій.** 1 чашку изюма, 1 чашку кишмиша, 1 чашку сахара, 1 чашку очищеннаго миндаля, 1 чашку винныхъ мелко нарѣзанныхъ ягодъ, цукатъ и лимонной корки, немного толченой гвоздики и корицы, муки почти 1 чашку, 3 небольшія яйца, размѣшать все это хорошенько, намазать въ палецъ толщиною на сложенныя, въ нѣсколько рядовъ, облатки, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы подсохли. Покрыть глазурью шоколадною № 2065.

2151) **Мазурекъ разсыпчатый.** $^1/_2$ фунта масла растереть до-бѣла, 8 желтковъ и $^1/_2$ фунта сахара растереть до-бѣла отдѣльно, смѣшать, всыпать $^1|_2$ ф. муки, мѣшать съ часъ времени, намазать на желѣзный листъ, посыпанный мукою, вставить въ лѣтнюю печь, слегка подрумянить и слегка высушить, потомъ оглазировать и проч.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, 8 желтковъ. | $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стак. муки.
$^1/_2$ ф., т. е. стаканъ сахара. | На глазурь и прочія украшенія.

2152) **Мазурекъ миндальный.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ фун. сахара, положить $^1/_2$ фунта очищеннаго рубленаго миндаля, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную форму, вставить въ лѣгнюю печь, потомъ оглазировать, подсушить, украсить.

Выдать: 6 яицъ, $^1/_2$ ф., т. е. 1 ст. сах. | $^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. миндаля. | На глазурь и прочія украшенія.

В) МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

На 12. 18 и болѣе человѣкъ лучше не увеличивать пропорціи, а испечь нѣсколько сортовъ пирожнаго.

2153) **Пирожное англійское.** $^1/_4$ фунта несоленаго масла тереть до-бѣла; прибавлять постепенно, не переставая тереть почти часъ времени, $^1/_4$ фунта сахара, потомъ 3 желтка, цедру съ $^1/_2$ лимона, вымытой и высушенной корнки очищеннаго сладкаго толченаго миндаля и, наконецъ, пѣну изъ 3 бѣлковъ, подсыпая $^1/_4$ фунта муки. Влить въ бумажную форму, намазанную масломъ, величиною въ $^1/_4$ листа бумаги, и въ печь. Когда испечется, разрѣзать самымъ острымъ ножомъ на 12—14 штучекъ, длиною въ 2 вершка и $^3/_4$ вершка шириною.

Выдать: 1/4 фунта масла.
1/4 ф., т. с. 1/2 стакана сахара.
3 яйца, цедру съ 1/2 лимона.
1/2 стакана коринки.
1/4 стакана миндаля.
1/4 ф., т. с. 3/4 стакана муки.
1/2 ложки масла.

2154) **Пирожное англійское иначе.** Замѣсить тѣсто изъ 1/4 фунта свѣжаго масла, 3/4 фунта муки, 1/4 фун. сахара, 1 1/2 яйца; раздѣлить на 2 части, раскатать, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь. Вынуть изъ печи, намазать одну часть густымъ яблочнымъ, вишневымъ или бергамотнымъ мармеладомъ, накрыть другою половинкою, разрѣзать на нѣсколько частей, подавать.

Выдать: 1/4 фунта масла.
3/4 ф., т. е. 2 1/4 стак. муки.
2 яйца, 1/4 ф., т. е. 1/2 ст. сахара.
3/4—1 стак. мармелада.
1 ложку сахара.

2155) **Пирожное съ вареньемъ.** (Печеное въ высокихъ формочкахъ). 1/2 фунта масла несоленаго тереть до-бѣла, всыпать 1/4 фунта сахара, положить 1 1/4 яйца, 3/4 фунта муки, тереть съ часъ времени. Жестяныя формочки обложить приготовленною массою, положить въ середину варенья безъ сока, накрыть крышечкою изъ того же тѣста, поставить на желѣзный листъ и въ печь, чтобы подрумянились и испеклись; когда остынутъ, выложить на блюдо.

Выдать: 1/2 фунта масла.
1/4 ф., т. е. 1/2 ст. сахара. 2 яйца.
3/4 фун., т. е. 2 1/4 стакана муки.
1 стак. варенья безъ сока.

2156) **Пирожное сливочное.** Приготовить тѣсто, какъ на тортъ англійскій № 2086, только немного погуще, раздѣлить на 2, но не равныя части, обложить большею половиною тѣста дно и бока маленькихъ высокихъ формочекъ, испечь; 3/4 стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну на льду, всыпать 3/4 вершка толченой ванили, 1/4 фунта сахара, чайную ложечку просѣянной картофельной муки, смѣшать, наполнить формочки, покрыть крышкою изъ оставшагося тѣста, вставить въ лѣтнюю печь на 1/2 часа.

Выдать: *На тѣсто:*
1/3 фунта масла несоленаго.
1/3 ф. сахара, т. е. 1/3 стакана.
1/2 ф., т. е. 1 1/2 ст. муки, 2 2/3 яйца.
5—6 шт. горькаго миндаля или лимонной цедры.

На сбитыя сливки:
1/4 ф., т. е. 1/3 стак. сахара.
3/4 стакана сливокъ.
3/4 вершка ванили.
Чайную ложку картофельной муки.
Или 3 желтка.

Или взять 3/4 стакана сливокъ, 3 желтка, разбитые до-бѣла съ 1/4 фунта сахара, кусокъ ванили; смѣшать все это, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить, влить въ испеченыя формочки, накрыть крышечкою изъ тѣста, вставить въ печь на полчаса.

2157) **Пирожное миндальное съ фисташками.** Взять сладкаго миндаля 1/6 фунта, 6—7 штукъ горькаго и 1/12 фунта фисташекъ, очистить все это, изрубить очень мелко, подливая 1/2 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ и если надобно, 1 бѣлокъ, потомъ всыпать немного порошка ванили, 1/5 фунта сахара, размѣшать хорошенько, положить взбитые бѣлки (всего бѣлковъ 7), влить въ бумажныя формы; когда вполовину будутъ готовы, разрѣзать разными фигурками и опять въ печь.

2158) **Пирожное миндальное.** 1/4 фунта миндаля очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, 1/4 фун. муки, 1/8 фун. сахара, цедру съ 1/2 лимона, 3 желтка, размѣшать все это какъ можно лучше, раскатать, подсыпая муки, нарѣзать пирожное какими заблагоразсудится фигурками, намазать яйцомъ, испечь.

Выдать: 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. миндаля.
1 яйцо.
1/8 ф., т. е. 1/4 ст. сахара.
Цедру съ 1 1/2 лимона.
3 желтка.
1 1/2 стак. муки.

2159) **Пирожное сливочное.** $^3/_8$ фунта вымытаго холоднаго масла, какъ на слоеное тѣсто, мелко изрубить, $^1/_4$ фунта сахара, 10 штукъ горькаго истолченаго миндаля, $^5/_8$ фунта муки размѣшать, прибавляя сливокъ съ $^1/_3$ стак. такъ, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было раскатать его толщиною въ тупую сторону ножа, вырѣзать разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, сахаромъ, испечь.

Выдать: $^3/_8$ фунта масла.
$^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара.
10 шт. горькаго миндаля.
$^5/_8$ ф., т. е. около 2 стак. муки.
$^1/_3$ стак. сливокъ, 1 яйцо.
$^1/_2$ ст. миндаля, 1 ложку сахара.

2160) **Пирожное изъ сметаны или мазурки.** $^1/_2$ стак. растопленнаго масла тереть до-бѣла, положить $^1/_2$ стак. сахара, растертаго съ 2 яйцами, $^1/_4$ стак. толченаго горькаго миндаля, $^1/_2$ стак. самой свѣжей сметаны и муки 2 стак., растереть какъ можно лучше, намазать на желѣзный листъ ножомъ очень тонко, смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, крупно истолченымъ сахаромъ, корникою и проч., поставить на холодъ минутъ на 10, потомъ тотчасъ въ печь; когда будетъ вполовину готово, разрѣзать ножомъ продолговатыми квадратиками и опять въ печь, чтобы подсохли.

Выдать: $^1/_2$ ст. растопленнаго масла.
$^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара.
2 яйца, 2 стак. муки.
$^1/_4$ стак. миндаля горькаго.
$^1/_2$ стак. сметаны.

1 яйцо, $^1/_2$ стак. миндаля.
$^1/_2$ стак. корники, 1 ложку сахара.
2—3 сухаря.

2161) **Пирожное изъ сметаны другимъ манеромъ.** 2 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стак. свѣжей сметаны, $^1/_8$ фун. сахара и лимонною цедрою; всыпать потомъ муки такъ, чтобы тѣсто не было очень густо, поставить его въ холодное мѣсто. Потомъ взять $^1/_4$ фун. несоленаго масла, раскатать его съ тѣстомъ, какъ слоеное тѣсто, вырѣзать пирожное разными формами, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Вынувъ изъ печи, посыпать сахаромъ и корицею.

2162) **Пирожное сливочное.** 3 ложки растопленнаго масла растереть добѣла, непереставая мѣшать, прибавить: 1 яйцо, желтокъ, 6 ложекъ сливокъ, 4 куска сахара, $1^1/_2$ стак. муки, кто хочетъ, прибавить немного корицы или лимонной цедры, размѣшать, поставить въ холодное мѣсто, раскатать тѣсто толщиною въ тупую сторону ножа, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, нарѣзать или лучше сказать, назначить ножомъ продолговатые квадратики, смазать 1 желткомъ, разбитымъ съ 1 ложкою сливокъ, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, кипяткомъ обваренною и до-суха вытертою коринкою и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли; когда остынутъ, разломать ихъ осторожно по разрѣзу.

Или раскатавъ тѣсто, вырѣзать его разными фигурками, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, намазать сливками, разбитыми съ желткомъ, и изъ холоднаго мѣста въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Посыпать сахаромъ и корицею. Выйдетъ 24 штуки.

Выдать: 3 ложки масла, т. е. $^1/_2$ фунта.
2 яйца, 6 ложекъ сливокъ.
(Лимонной цедры, или корицы, или миндалю).
$^1/_8$ ф., т. е. $^1/_4$ ст. сахара, $2^1/_2$ ст. муки.
1 ложка сливокъ, ложку сахара и корицы.
($^1/_2$ ст. миндаля, $^1/_2$ ст. корники).

2163) **Пирожное наполеоновское.** $^1/_4$ фун. вымытаго масла растереть до-бѣла, всыпать $^1/_4$ стак. толченаго горькаго миндаля, $^1/_3$ стак. сахара, $^1/_2$ стак. сметаны, размѣшать все это какъ можно лучше, подсыпая около $2^1/_2$ стак. муки, чтобы тѣсто можно было раскатать на столѣ толщиною въ тупую сторону ножа,

потомъ вырѣзать пирожное разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь.

2164) **Пирожное съ макомъ.** Приготовленное тѣсто № 2162 раскатать тонко, вырѣзать стаканомъ, переложить на бумагу, намазанную масломъ, покрыть слѣдующею массою: $^1/_2$ стак. мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ часъ, слить воду, выжать макъ въ салфеткѣ до-суха, тереть въ каменной чашкѣ, всыпать $^1/_2$ фунта сахара, корицы, 2 яйца, размѣшать, намазать сверху пирожное и въ печь.

2165) **Пирожное столѣтнее иначе.** $^1/_4$ фунта масла тереть до-бѣла, всыпать, не переставая мѣшать почти часъ, $^1/_2$ фунта сахара, цедру съ 1 лимона, 6 яицъ, $^1/_2$ фунта картофельной муки, скатать шарики величиною въ грецкій орѣхъ, испечь.

Выдать: $^1/_4$ фунта масла.
$^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. сахара.
Цедру съ 1 лимона, 6 яицъ.
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_4$ стак. картоф. муки.

2166) **Пирожное столѣтнее.** $^1/_3$ фунта масла вымыть, выжать до-суха, тереть до-бѣла, всыпать $^1/_3$ фунта сахара, 2 яйца, 1 фунтъ самой сухой муки, размѣшать хорошенько, раскатать толщиною въ палецъ, вырѣзать разными фигурками, какъ-то: звѣздочками, листьями и проч., переложить на листъ, намазанный воскомъ и въ печь; вынувъ изъ печи оглазировать, подсушить.

Выдать: $^1/_3$ фунта масла.
$^1/_3$ ф., т. е. $^2/_3$ стакана сахара.
2 яйца.
1 ф., т. е. 3 стак. муки. (На глазурь).

2167) **Пирожное съ ромомъ.** $^1/_2$ стак. несоленаго масла растереть добѣла, $^3/_8$ стак. сахара, 1 яйцо, $^1/_4$ рюмки рома, $^1/_4$ стак. мелко-изрубленнаго миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ, раскатать довольно тонко, вырѣзать разными фигурками, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и рубленымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: $^1/_2$ стак. масла, $^3/_8$ стак. сахара.
1 яйцо, $^1/_4$ рюмки рома.
$^1/_4$ стак. миндаля.
$1^1/_2$—2 стак. муки.

1 яйцо, ложк. сахара, $^1/_4$ стак. миндаля.

2168) **Пирожное песочное.** $^1/_3$ фунта масла тереть до-бѣла, положить 1 яйцо, $^1/_6$ фунта, т. е. $^1/_3$ стак. сахара, $^1/_6$ стак. французскаго вина и 2 стак. муки, замѣсить, раскатать тонко, нарѣзать продолговатыми кусочками, намазать яйцомъ, вставить въ печь.

2169) **Пирожное разсыпчатое.** $^1/_4$ фунта масла тереть до-бѣла, положить $^1/_8$ фунта сахара, т. е. $^1/_4$ стак., 1 яйцо, $^1/_2$ рюмки спирта и столько муки, чтобы можно было замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, испечь.

2170) **Пирожное трубочки.** $^1/_2$ фунта вымытаго масла, $^1/_2$ фунта муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны смѣшать хорошенько, раскатать очень тонко, нарѣзать довольно большими четыреугольными кусочками, намазать вареньемъ или мармеладомъ, сложить каждый кусокъ втрое, переложить на листъ, намазанный масломъ, дать подняться, намазать тогда яйцомъ, испечь.

Выдать: $^1/_2$ фунта масла, 3 яйца.
$^1/_2$ ф. муки, т. е. $1^1/_2$ ст. муки.
1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны.
1 ст. мармелада или варенья безъ сока.

1271) **Трубочки съ анисомъ.** $^3/_8$ фунта сахара, $4^1/_2$ яйца бить вѣничкомъ на плитѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, отставить, остудить, не переставая бить вѣничкомъ, всыпать немного аниса и $^3/_8$ фунта муки, размѣшать хорошенько, намазать тонко на листъ, намазанный масломъ, испечь; когда будетъ готово, разрѣзать на нѣсколько частей, согнуть слегка каждый кусокъ въ трубочку, подсушить, посыпать сахаромъ.

Выдать: $^3/_8$ ф., т. е. $^3/_4$ стак. сахара
5 яицъ.
$^3/_4$ ф., т. е. $1^1/_3$ стак. муки.
Ложку аниса, $^1/_2$ ложки масла.

2172) **Миндальныя стружки.** $^3/_8$ фунта сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго обварить кипяткомъ, очистить, дать обсохнуть, очень мелко истолочь, всыпать $^1/_2$ фунта сахара, положить пѣну изъ $5^1/_2$ бѣлковъ, размѣшать. Желѣзный листъ натереть бѣлымъ воскомъ, намазать на него тонко миндальную массу, вставить въ легкую печь. Вынуть, тотчасъ разрѣзать на части и, пока еще горячи, согнуть въ трубочки негладкою стороною вверхъ.

Выдать: $^3/_8$ ф., т. е. $1^1/_8$ стак. сладкаго, 5—6 шт. горькаго миндаля.
$^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
5 бѣлковъ.

2173) **Миндальныя стружки изъ другой пропорціи.** $^1/_2$ фунта очищеннаго, высушеннаго, на теркѣ натертаго миндаля, $^3/_4$ фунта сахара и 4 взбитые бѣлка размѣшать, намазать тонко на листъ, намазанный воскомъ, испечь такъ, чтобы едва подрумянились, вынуть, нарѣзать полосками въ 3 пальца шириною, пока горячи, свернуть въ трубочку.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. миндаля.
$^3/_8$ ф., т. е. $^3/_4$ стак. сахара.
4 бѣлка.
Бѣлаго воску.

2174) **Стружки третьимъ манеромъ.** $^1/_2$ фунта сахара, $^1/_2$ фунта желтковъ мѣшать до-бѣла, всыпать $1^1/_8$ стак. муки, кардамону, померанцевой корки, 1 ложку растопленнаго и остывшаго масла, $^1/_4$ стак. истолченаго горькаго миндаля и пѣну изъ оставшихся бѣлковъ. Желѣзный листъ натереть воскомъ, намазать на него тонко тѣсто, посыпать миндалемъ, вставить въ печь. Вынуть, нарѣзать длинными, узкими полосками, пока горячи, согнуть каждую въ трубочку. Держать въ банкѣ въ тепломъ мѣстѣ.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
$^1/_2$ ф. желтковъ, т. е. яицъ 10—12.
$^1/_8$ ст. муки, $^1/_4$ ст. горьк. миндаля.
Кардамону зеренъ 4—5.
Померанцевой корки.
1 ложку растопленнаго масла.
$^1/_4$ стак. сладкаго миндаля.
Кусокъ бѣлаго воска.

2175) **Сыръ англійскій.** $^1/_4$ фунта свѣжаго несоленаго масла тереть до-бѣла, положить $^1/_2$ фунта сахара, 8 желтковъ, $^1/_2$ большой рюмки рома, $^1/_4$ ф. самой лучшей муки, горсть вымытой и высушеной коринки и, наконецъ, 8 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, наполнить бумажныя или жестяныя формочки, намазанныя масломъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла.
$^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара.
8 яицъ, $^1/_2$ рюмки рома.
$^1/_4$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. муки, $^3/_4$ ст. коринки.
$^1/_2$ ложки масла.

2176) **Бисквиты.** 6 желтковъ, 6 чайныхъ ложекъ сахара, тереть до-бѣла, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, подсыпая понемногу 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки. Разлить въ бумажныя формы, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: 6яицъ, 6 чайн. ложечекъ сахара.
6 чайн. ложеч. картофельной муки.

2177) **Шоколадные бисквиты.** 6 желтковъ, $^1/_2$ стакана сахара растереть до-бѣла, всыпать $^1/_8$ фунта шоколада, потомъ $^1/_4$ стак. крупчатой муки, размѣшать хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать осторожно, переложить въ бумажную форму, вставить въ печь не надолго. Вынувъ покрыть глазурью.

Выдать: 6 яицъ, $^1/_2$ стак. мелкаго сахара.
$^1/_8$ фун. шоколада.
$^1/_4$ стак. крупчатой муки.
(На глазурь).

2178) **Миланское пирожное.** 6 желтковъ и 3 бѣлка мѣшать съ $^3/_4$ ф. мелкаго просѣяннаго сахара, пока не побѣлѣетъ, всыпать потомъ $^1/_2$ стак. истолченаго сладкаго миндаля и 15 штукъ горькаго, $^1/_4$ чайной ложечки толченаго кар-

дамона и столько же просѣянной гвоздики и $^3/_4$ фунта крупичатой муки, все это размѣшать хорошенько, поставить тѣсто на ледъ, чтобы застыло, потомъ разложить его небольшими кучками на листъ, намазанный воскомъ и тотчасъ въ печь. Подавать къ кофе.

Выдать: 6 желтковъ, 3 бѣлка.
$1^1/_2$ стак. мелкаго сахара.
$^1/_2$ стак. сладкаго миндаля.
15 шт. горькаго.
Зернъ 10 кардамона, зернъ 10 гвоздики.
$^3/_4$ ф., т. е. $2^1/_4$ стак. муки. (Воску).

2179) **Пирожное съ меринго́ю.** $^1/_4$ фунта несоленаго масла, $^1/_8$ фун. сахара тереть до-бѣла, положить $^3/_8$ фун. муки, положить $^1/_2$ яйца, размѣшать все это какъ можно лучше, намазать тонко на бумагу, испечь, потомъ остудить, намазать мармеладомъ, а сверху покрыть сбитою пѣною изъ бѣлковъ, $^1/_4$ фунта сахара и ванили; нарѣзать острымъ ножомъ продолговатые пирожки, посыпать сверху сахаромъ, просѣивая его сквозь муслинъ, и вставить въ печь, минуть на 5, чтобы сверху только слегка подрумянились.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла.
$^1/_8$ ф., т. е. $^1/_4$ ст. сахара.
$^3/_8$ ф., т. е. $1^1/_8$ ст. муки, 1 яйцо.
$^3/_4$—1 стак. мармелада.
4 бѣлка. $^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара.
Ванили $^1/_4$ чайн. ложеч., 1 дож. сахара.

2180) **Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ.** 4 ложки растопленнаго масла и 8 ложекъ молока вскипятить, всыпать 12 ложекъ муки ровно съ краями, т. е. безъ верху, размѣшать до гладкости, потомъ отставить, остудить, вбить 2 яйца, выбить тѣсто лопаткою, пока не станетъ отставать отъ кастрюли, выложить на столъ и скатать 24 палочки, длиною въ 2 вершка, подсыпая слегка муки (всего $^1/_4$ ложки, не болѣе), сложить на листъ; вставить въ печь.

2 ложки растопленнаго масла, $^1/_4$ стак. муки развести $^1/_2$ стак. крѣпкаго кофе, смѣшаннаго съ 3 ложками сливокъ и 4 кусками сахара, вскипятить мѣшая, отставить, остудить. Разрѣзать каждую штуку пирожнаго вдоль пополамъ, намазать каждую половинку приготовленнымъ кофейнымъ бешемелемъ, сложить попарно. Между тѣмъ взять $^1/_2$ фунта сахара, развести 1 стак. крѣпкаго кофе, поставить на плиту въ самой маленькой кастрюлькѣ и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не погустѣетъ, т. е. уварить до 1 стак. Остудить, мѣшать лопаткою, пока масса не сдѣлается сѣраго цвѣта, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, не переставая мѣшать. Тогда каждую штуку приготовленнаго пирожнаго обмакивать въ эту массу, класть на рашпоръ; когда обсохнутъ, сложить на блюдо, на салфетку, подавать. Это пирожное подается также къ какому-нибудь муссу.

Выдать: $^1/_4$ фунта масла.
8 ложекъ молока, т. е. $^1/_2$ стак.
$1^1/_2$ стак. муки.
3 полныя чайныя ложечки молот. кофе.
2 яйца, $^1/_2$ фун. сахара.
Сокъ изъ $^1/_2$ лимона, 3 ложки сливокъ.

2181) **Миндальные вѣнчики.** $^1/_2$ фунта сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до-суха, нашинковать каждый миндаль въ длину; истолочь $^1/_2$ фун. сахара, просѣять, положить 2 бѣлка, сокъ изъ $^1/_2$ лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до-бѣла, какъ глазурь, потомъ смѣшать съ этою массою миндаль, сдѣлать изъ нея вѣнчики, сложить на облатки или на листъ, намазанный воскомъ, поставить въ легкую печь.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. миндаля.
$^1/_2$ ф., т. е. 1 ст. сахара.
2 бѣлка.
Сокъ изъ $^1/_3$ лимона.
Облатки или кусокъ воска.

2182) **Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ.** Нашинковать мелко $^2/_3$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить $^1/_8$ фун. мелкаго сахара, 2 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, пѣну изъ двухъ бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жестяной формы колечками на листъ, намазанный бѣлымъ воскомъ, и въ печь.

2183) **Миндальныя лепешечки.** 1/2 фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго, обварить, очистить, вытереть до-суха, даже слегка высушить въ лѣтней печи. Истолочь его, вливая понемногу 1 бѣлокъ, смѣшать потомъ съ 1/2 фун. мелкаго сахара и, наконецъ, съ 2 или 3 сбитыми бѣлками. Изъ этой массы класть на бумагу продолговато-круглыя лепешечки, на середину каждой лепешечки положить, наискось, небольшую полоску померанцеваго или лимоннаго цуката, испечь въ неслишкомъ жаркой печи. Выйдетъ 24 штуки.

2184) **Шоколадное пирожное.** 1/4 фунта мелкаго сахара мѣшать добѣла съ 4 желтками, всыпать 1/8 фун., т. е. 3/8 стак. очищеннаго и мелко истолченаго миндаля, 1/2 плитки тертаго шоколада, 1/8 ф. самой лучшей муки.—Положить туда же пѣну изъ 1 бѣлка, класть на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, небольшія круглыя лепешечки, вставить въ лѣтнюю печь; вынувъ изъ печи, можно оглазировать бѣлою глазурью.

2185) **Шоколадное пирожное другимъ манеромъ.** 1/4 фун. тертаго шоколада, 1/4 фун. сахара, 1/8 фунта сладкаго очищеннаго миндаля мелко истолочь съ бѣлкомъ, прибавить 1 ложку воды, смѣшать все вмѣстѣ, всыпать ложки 2 мелко истолченыхъ ржаныхъ сухарей и дѣлать небольшія колечки, подсыпая тѣхъ же сухарей, вставить въ печь; когда подсохнутъ, покрыть бѣлою глазурью, посыпать разноцвѣтнымъ макомъ и опять въ печь, на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1/4 ф. шоколада, 1/4 ф. сахара.
1/8 ф., т. е. 3/8 стак. миндаля.
1 бѣлокъ.
2/3 стак. ржаныхъ сухарей.

На глазурь:
1/4 ф. сахара, 1 бѣлокъ.
Сокъ изъ 1/2 лимона.

1/8 стак. разноцвѣтнаго мака.

Выйдетъ 18 штучекъ.

2186) **Безе.** Когда плита уже будетъ переставать топиться, взять четыре самыхъ свѣжихъ бѣлка, сбить въ густую пѣну, всыпать сквозь ситечко 1/2 ф., т. е. 1 стаканъ просѣяннаго сахара, осторожно размѣшать, класть дессертною ложкою, ровненько продолговатыми сглаженными кучками, на чистую писчую бумагу, положенную на желѣзный листъ, вставить въ духовую не очень уже горячую печь, въ которой и оставить до слѣдующаго дня, чтобы подсохли.

Въ тотъ день или на другой, можно изъ оставшихся желтковъ сварить шоколадъ или употребить на сабаіонъ и пр.

2187) **Безе съ кедровыми орѣшками.** Испечь безе, какъ только что сказано № 2186. Сажая въ печь, осыпать ихъ чисто вылущенными, крупными, кедровыми орѣшками.

2188) **Безе наполненное кремомъ.** Приготовить безе № 2186. Когда совершенно высохнетъ, вынуть осторожно острымъ ножомъ серединку, наполнить ее кремомъ, сложить попарно. Кремъ же приготовить изъ 1 столовой ложки самаго густого земляничнаго или клубничнаго сиропа и 1 бѣлка, растертыхъ въ фаянсовой чашкѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.

2189) **Безе яблочное.** 5 большихъ яблокъ испечь, горячія протереть сквозь сито, положить 1 стак., т. е. 1/2 ф. мелкаго сахара, 1 бѣлокъ, мѣшать по крайней мѣрѣ часа два въ кастрюлѣ, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить этою массою маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ 5/8 вершка ширины и высоты, вставить въ печь, въ легкій жаръ, чтобы совершенно высохли, тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпуска. Выйдетъ штукъ 40.

2190) **Безе заварное.** $^1/_2$ фунта сахара наколоть кусками, облить водою, сварить изъ него густой сиропъ, пробуя слѣдующимъ образомъ: помочить палецъ въ сиропъ, потомъ въ холодную воду, если изъ этого сиропа можно будетъ скатать въ пальцахъ маленькій шарикъ, значитъ готово, отставить, слегка остудить; сбить пѣну изъ $3^1/_2$ бѣлковъ и класть ее понемногу въ сиропъ, безпрестанно мѣшая; когда все будетъ размѣшано и побѣлѣетъ, класть ложкою продолговатыя лепешечки на желѣзный листъ, намазанный воскомъ и осыпанный слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто, но не на печь; когда обсохнутъ, вставить въ лѣтнюю печь на четверть часа. Когда будутъ готовы, вынуть изъ середины со дна немного этой массы, положить вмѣсто нея вишневаго или какого-нибудь другого варенья, слѣпить попарно, высушить.

2191) **Безе миндальное.** $^1/_8$ фунта, т. е. $^3/_8$ стак. сладкаго миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко изрубить, высушить, смѣшать съ 4—5 сбитыми бѣлками, всыпать туда же $^1/_2$ фун. мелкаго сахара; выпускать черезъ бумажную трубочку разными фигурками, вставить въ лѣтнюю печь.

2192) **Безе со сбитыми сливками.** Сбить 4 крупные или 5 бѣлковъ комельче, всыпать $^1/_2$ фун. сахара, размѣшать, раздѣлить на 2 части, намазать гладко на 2 четвертки листа бумаги въ $^1/_2$—2 пальца толщиною, вставить въ печь на нѣсколько часовъ, чтобы совершенно высохли.

Сбить пѣну изъ $^3/_4$ стак. густыхъ сливокъ, т. е. изъ $^1/_4$ бутылки, всыпать $^1/_8$ фун. сахара и немного ванили, намазать ею 1 пластъ, накрыть другимъ, разрѣзать самымъ острымъ ножемъ, частей на 12—14, подавать.

2193) **Безе шоколадное.** 4—5 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, всыпать $^1/_2$ фунта сахара и $^1/_{12}$ ф., т. е. $^1/_3$ плитки тертаго шоколада, размѣшать, класть небольшими кучками или выпускать изъ бумажной трубочки разными фигурками, на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, или просто на бумагу, вставить въ неслишкомъ горячую печь на всю ночь, чтобы испеклись и подсохли.

2194) **Пирожное съ заварнымъ кремомъ.** Взять 6 желтковъ, 6 ложекъ сахара, тертой цедры съ $^1/_2$ лимона, мѣшать, пока желтки не побѣлѣютъ, положить 2 полныя ложки растопленнаго масла, 5 серебряныхъ ложекъ муки ровно съ краями, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ въ пѣну, смѣшать все осторожно.

Мѣдный листъ или бумажную плоскую форму, сдѣланную изъ полулиста бумаги намазать масломъ, вылить массу, сгладить, поставить въ печь; когда пирожное будетъ вполовину готово, вынуть изъ печки, нарѣзать на листѣ продолговатыми квадратиками, поставить обратно въ печь и печь до готовности; потомъ вынуть, подрѣзать тонкимъ ножомъ; снять съ листа, вырѣзать со дна немного тѣста, не задѣвая краевъ, наполнить заварнымъ кремомъ № 2195; сравнять и лѣпить попарно такъ, чтобы крема не было видно, поставить въ теплую печь, потомъ сложить на блюдо, на салфетку.

2195) **Кремъ заварной.** 4 желтка, $^3/_8$ фун. мелкаго сахара; цедру съ $^1/_4$ лимона, сокъ съ $1^1/_2$ лимона и 2 апельсинъ, $^1/_2$ рюмки мадеры, $^1/_2$ ложки бѣлаго рома, сбивать на огнѣ вѣничкомъ, пока кремъ не начнетъ густѣть; тогда отставить на край плиты, не переставая сбивать, а другое лицо должно ложкою фаршировать имъ пирожное, какъ сказано выше.

2196) **Англійское пирожное.** $^1/_4$ фунта сахара и 2 желтка тереть добѣла, смѣшать съ растертымъ также до-бѣла $^1/_4$ фунта масла, всыпать $^1/_4$ фунта муки, $^1/_8$ фунта корицы, немного мушкатнаго цвѣту, мѣшать все это одинъ часъ переложить въ маленькія формочки, намазать масломъ.

Выдать: 1/4 ф., т. е. 1/2 стак. сахара.
2 желтка, 1/4 фун. масла.
1/4 ф., т. е. 3/4 стак. муки.
1/8 ф., т. е. 3/8 стак. корицы, мушкатнаго цвѣту.
1/3 ложки масла.

2197) **Миндальныя лепешечки.** 1/4 фунта очищеннаго истолченаго миндаля, 1/4 фунта сахара, 1/4 фунта до-бѣла растертаго масла, 1/4 фун. муки, немного кардамону и ложку розовой воды, размѣшать хорошенько, класть, серебряною ложкою, маленькія лепешечки на желѣзный листъ, намазанный масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. миндаля.
1/4 ф., т. е. 1/2 стак. сахара.
1/4 ф. масла. 1/4 ф., т. е. 3/4 стакана муки.
Немного кардамону. 1 ложку роз. воды.
1/2 ложки масла.

2198) **Миндальныя шоколадныя колечки.** 3/8 фунта очищеннаго миндаля мелко нашинковать, 3 бѣлка сбить въ пѣну, всыпать 3/8 фунта сахара, 1/8 тертаго шоколада и миндаль, размѣшать; класть колечками, на намазанный бѣлымъ воскомъ желѣзный листъ, вставить въ печь, чтобы подсохли.

Выдать: 3/8 ф., т. е. 1 1/8 ст. миндаля.
3 бѣлка.
3/8 ф., т. е. 3/4 ст. сахара.
1/8 ф., т. е. 1/2 плитки шоколада. (Воскъ).

2199) **Миндальное пирожное.** 1/2 фунта сладкаго миндаля очистить, дать обсохнуть, мелко истолочь, подливая 1—2 ложки розовой воды; всыпать 1/2 фунта сахара, отертаго о цедру 1 лимона, поставить въ кастрюлѣ на плиту, на легкій огонь, мѣшать, пока не согрѣется; 2 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать съ приготовленною массою, разложить кучками на облатки, обсыпать сахаромъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ легкую печь.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 1/2 стак. миндаля.
1—2 ложки розовой воды.
1/2 ф., т. е. 1 стак. сахара.
2 бѣлка, цедру съ 1 лимона. (Облатки).

Десять номеровъ случайно пропущены, но не десять рецептовъ.

2209) **Коричневыя лепешечки.** Почти 3/8 стакана воды, 1/8 фунта добѣла разбитаго масла, 2 желтка, 1/4 стакана сахара, 1 1/2 чайной ложечки мелко просѣянной корицы, кардамону, лимонной цедры, 1 1/2 стак. муки, размѣшать хорошенько, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа, вырѣзать формою круглыя лепешечки, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, поставить въ лѣтнюю печь. Выйдетъ штукъ 25.

2210) **Бисквиты съ ванилью.** 1/3 фунта сахара истолочь съ кускомъ ванили, просѣять сквозь шелковое ситечко, вбить 7 желтковъ, мѣшать, пока не побѣлѣетъ, положить 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около 6 лотовъ, т. е. 1/2 стак. картофельной муки, влить въ бумажную или жестяную плоскую форму, вставить въ лѣтнюю печь; послѣ можно оглазировать или сложить по-парно, перекладывая вареньемъ, нарѣзать острымъ ножемъ продолговатые квадратики.

2211) **Пирожное изъ разсыпчатаго тѣста, покрытое яблоками и яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ.** Изъ 2/3 фун. муки, т. е. 2 стак., 1/3 фунта сливочнаго масла, приблизительно 1/2 стак. воды, въ томъ числѣ немного рома замѣсить обыкновенное густое тѣсто, раскатать его довольно тонко, и сдѣлать изъ него продолговатый четырехъ-угольный пирогъ съ рантомъ изъ тѣста. 3—5 сладкихъ яблокъ очистить, нарѣзать самыми тоненькими полуломтиками, уложить ихъ красиво рядами такъ, чтобы одинъ ломтикъ захватывалъ другой, осыпать 1/4 стаканомъ сахара, смазать рантъ тѣста яйцомъ, испечь. Между тѣмъ очистить 2 — 3 кислыя яблока, или взять штукъ 6 абрикосовъ, мелко нашинковать, всыпать въ кастрюльку, положить туда же 1/3 фунта обвареннаго кипяткомъ чернослива, кто хочетъ, ложку рома, немножко лимонной цедры, 1 мелко расщипанный листочекъ желатина, 1/2 стак. сахара, 1 1/2 — 2 стак. воды, варить,

пока все не разварится и не погустѣетъ, протереть сквозь сито и покрыть этимъ испеченое тѣсто; подавая, разрѣзать самымъ острымъ ножемъ на равныя, продолговатые куски.

Выдать: $^2/_3$ ф., т. е. 2 стакана муки.
$^1/_3$ фун. масла.
$^3/_4$ стак. мелкаго сахара.
1 яйцо смазать тѣсто.
3—5 сладкихъ яблокъ.
2—3 кислыя яблока или шт. 6 абрикос.
$^1/_3$ фун., т. е. $^3/_4$ стак. чернослива.
(Ложку рома, лимонной цедры).

Точно такой же пирогъ можно покрыть вареньемъ или яблочнымъ, или вишневымъ мармеладомъ, или мармеладомъ изъ свѣжихъ сливъ, или изъ варенаго протертаго чернослива, сдѣлать сверху рѣшеточку изъ того же тѣста, смазать яйцомъ, испечь, разрѣзать продолговатыми кусочками, посыпать сахаромъ или покрыть еще меренгою изъ 2 бѣлковъ и $^1/_4$ ф. мелкаго сахара, поставить опять въ печь не надолго.

2212) **Марципаны.** 1 фунтъ сладкаго миндаля очистить, высушить, мелко истолочь, подливая розовой воды съ $^1/_2$ стак., переложить въ кастрюлю, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать на огнѣ, пока масса не погустѣетъ; смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Потомъ снять съ огня, сдѣлать изъ этой массы продолговатую булку, посыпать слегка мукою, дать остынуть, потомъ раскатать, вырѣзать разными фигурками; приготовить бѣлую глазурь довольно жидкую, намазать ею марципаны, испечь не въ жаркой печи, убрать фруктами и проч.

Выдать: 1 ф., т. е. 3 ст. сладк. миндаля.
1 фунтъ сахара.
$^1/_3$ или $^1/_2$ стак. розовой воды.
На глазурь, фрукты, желе и пр.

2213) **Марципаны другимъ манеромъ.** 1 фунтъ сладкаго миндаля, въ въ томъ числѣ нѣсколько штукъ горькаго, обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, просѣять, оставшійся крупный миндаль опять протолочь съ сахаромъ.— 1 фунтъ сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ; растереть хорошенько эту массу, смачивая розовою водою и какъ можно скорѣе накладывать въ формочки (въ видѣ сердца), пока масса не высохла, потому что иначе будетъ ломаться; формочки поставить на желѣзный листъ, накрыть другимъ выпуклымъ желѣзнымъ листомъ, насыпать на него горячихъ угольевъ, испечь. На глазурь взять $^1/_4$ фунта сахара или немного болѣе, мелко истолочь, смѣшать съ 1 ложкою розовой воды или pois de senteur, тереть ложкою въ продолженіи двухъ-трехъ часовъ; когда пирожное остынетъ, покрыть его этою глазурью, подсушить въ печи, убрать бѣлою глазурью, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами; въ пустыя отъ узорочья мѣста положить фрукты, желе и проч. Вмѣсто бѣлой глазури можно дать красивый рантъ изъ того же тѣста, для этого есть особенныя машинки, а въ недостаткѣ ихъ можно нарѣзать изъ тѣста узенькія полоски, надрѣзать ихъ перочиннымъ ножомъ такъ, чтобы полоски имѣли видъ плоеной ленточки, обложить ими кругомъ пирожное, убрать также фруктами, желеемъ и проч.

2214) **Марципаны третьимъ манеромъ.** 1 фунтъ, т. е. 3 стак. миндаля обварить, очистить, высушить, натереть на теркѣ; 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара также мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ, влить розовой воды $^1/_2$—$^2/_3$ стак., растереть какъ можно лучше, накрыть, оставить на ночь. На другой день опять разминать съ $^1/_2$ часа, влить три капли розоваго масла, выложить на столъ, раскатать жестяною скалкою или руками, сдѣлать плоскую лепешку въ $^1/_2$ пальца толщиною и вырѣзать пирожное разными формами. Изъ этой же самой массы сдѣлать кругомъ каждаго пирожнаго довольно высокій рантъ, переложить это пирожное на чистыя гладкія дощечки, рантомъ внизъ, и печь слѣдующимъ образомъ: взять большую плоскую кастрюлю, накрыть ею пирожное, на дно опрокинутой кастрюли положить горячихъ угольевъ и держать такъ, пока рантикъ слегка подрумянится и вся масса побѣлѣетъ; тогда снять кастрюлю, тотчасъ же оглазировать пирожное и опять накрыть кастрюлею съ горячими угольями и снять ее тогда,

когда глазурь подсохнетъ; сверху пирожное убрать потомъ фруктами, вареньемъ и проч. Глазурь изъ розовой воды сдѣлать довольно жидкую № 2058.

2215) **Берлинское пирожное.** $^1/_3$ фунта сливочнаго масла тереть добѣла, вбивая по одному 4 яйца, 2 желтка, $^1/_3$ ф. сахара, цедру съ $^1/_3$ лимона, 1 золотникъ корицы и $^2/_3$ фунта муки, размѣшать хорошенько, дѣлать маленькія колечки, класть на чистый листъ, посыпанный слегка мукою, и въ печь.

2216) **Пирожное со взбитыми бѣлками.** $^1/_3$ стак. сахара мелко истолочь, всыпать въ каменную чашку, вбить 6 желтковъ, мѣшая лопаточкою, пока масса не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, положить тогда взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая $^1/_3$ стак. картофельной муки, размѣшать; потомъ, на желѣзный листъ, покрытый мягкою бумагою, класть серебряною ложкою пирожное, величиною въ гусиное яйцо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и печь въ неслишкомъ жаркой печи. Когда пирожное будетъ легко отставать отъ бумаги, вынуть его, остудить, потомъ разрѣзать его самымъ острымъ ножомъ, вдоль пополамъ. $^1/_2$ — $^3/_4$ стакана густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну, всыпать $^1/_3$ чайной ложки мелко истолченой ванили и $^1/_4$ стакана сахара, перемѣшать; намазать этою массою нижнія половинки разрѣзаннаго пирожнаго, накрыть верхними, осыпать сахаромъ, подавать.

2217) **Заварныя пышки по гамбургски.** $^2/_3$ бутылки молока, $^1/_3$ ф. сливочнаго масла вскипятить, всыпать 2 стакана муки, мѣшать до гладкости, пока тѣсто не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ кастрюли; когда остынетъ всыпать $^1/_4$ стакана сахара, 1 зол. корицы, цедру съ $^1/_3$ лимона, вбить пять крупныхъ яицъ, размѣшать, выпускать шприцовою формою колечки, осыпать ихъ сахаромъ, рубленымъ миндалемъ и въ печь.

2218) **Пирожное изъ сметаны испеченое въ формочкахъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ изъ 1 полнаго стакана молока, $^1/_2$ стакана мягкаго чухонскаго масла, ложечки соли, $^1/_2$ ложки самыхъ густыхъ дрожжей и приблизительно 1 фун. муки, размѣшать все хорошенько, вымѣсить, дать разъ хорошенько подняться.

Взять 12—15 маленькихъ круглыхъ, гладкихъ формочекъ и ободковъ безъ дна, намазать ихъ масломъ, раскатать тѣсто довольно тонко, вырѣзать ободками лепешечки, посадить ихъ съ ободками на желѣзный листъ, намазанный слегка масломъ. Когда лепешечки поднимутся, налить на нихъ, слѣдовательно наполнить формочки слѣдующею массою: 5 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго просѣяннаго сахара, всыпать 3 зерна мелко истолченаго кардамона и 1—$1^1/_2$ шт. истолченаго мушкатнаго цвѣта, $^1/_3$ стак. кипяткомъ обваренной, вычищенной и вытертой коринки, $1^1/_3$ стак. самой свѣжей сметаны, $^2/_3$ стак. муки, размѣшать хорошенько и положить подъ конецъ 5 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, наполнить формочки, вставить въ печь.

Выдать:

На тѣсто:
1 полный стаканъ молока.
$^1/_2$ ст. мягкаго чухонскаго масла.
$^1/_2$ лож. самыхъ густыхъ дрожжей.
Соли, 1 фунтъ муки.

На массу:
5 яицъ, $^1/_2$ стак. мелкаго сахара.
3 зерна кардамона, 1 или $1^1/_2$ шт. мушкатнаго цвѣта, $^1/_2$ стак. коринки.
$1^1/_2$ стак. сметаны, $^2/_3$ стак. муки.

1219) **Или другимъ манеромъ:** Приготовить такое же тѣсто, сдѣлать продолговатый тонкій пирогъ, загнутый кругомъ, дать подняться, покрыть слѣдующею массою: 3 стак. самой свѣжей сметаны, $^1/_2$ стак. сахара, растертаго до-бѣла съ 3 желтками, всыпать 2 полныя ложки муки, немного корицы или ванили, $^1/_2$ стак. коринки, размѣшать, положить 3 взбитые бѣлка, поставить въ печь.

Это пирожное подается къ обѣду, а также и къ кофе.

ОГЛАВЛЕНІЕ I ЧАСТИ.

Для облегченія гг. вегетеріанцамъ находить кушанья ими употребляемыя, я отмѣтила ихъ звѣздочками, въ оглавленіи I-й части.

Предисловіе.

ОТДѢЛЪ I.

(Отъ 1 до 38 стр.).

Стр.

*1) Таблица мѣръ и вѣса. 5
*2) Таблица приблизительныхъ цѣнъ разныхъ продуктовъ. 6
*3) Общія правила относительно количества провизіи, на 6 человѣкъ. 10
*4) Таблица приблизительной продолжительности жаренья разныхъ продуктовъ въ печи. 11
*5) Таблица жаренья на плитѣ. . . 12
*6) Таблица приблизительной продолжительности варки различныхъ продуктовъ. 13
*7) Таблица мѣры соленья кушаньевъ. 14
8) Рисунокъ и разборъ вола, качества мяса и его вѣса 15
9) Относительный вѣсъ разныхъ сортовъ мяса, въ половинѣ туши вола, средняго размѣра . . . 18
10) Распознаваніе качества мяса. . 17
11) Питательность воловьяго мяса . 22
13) Экономическій разборъ нѣкоторыхъ крупныхъ кусковъ говядины. 22
14) Сбереженіе мяса 24
*15) Перечень разнородныхъ основныхъ правилъ, при приготовленіи кушаньевъ. 24
*16) Употребленіе остатковъ. . . . 34

ОТДѢЛЪ II.

(Отъ 39 до 102 стр.).

Стр.

Меню обѣдовъ 4-хъ разрядовъ. . . . 39
Реестръ холодныхъ закусокъ. . . . 85
Реестръ кушаньевъ, подаваемыхъ къ завтраку. 86
* Кушанья и питье прохладительныя . 89
Завтракъ для дѣтей. 89
Вечерній чай 90
Прохладительное во время танцевъ. . 92
Дессертъ. 92
Реестръ кушаньевъ для служителей. . 94

ОТДѢЛЪ III.

Супы.

(Отъ 103 до 170 стр.).

А) Бульоны прозрачные, желтые и красные.

Примѣчаніе.

1) Бульонъ чистый, желтый, основной, средней крѣпости.
2) Бульонъ желтый попроще.
3) Бульонъ желтый, прозрачный, двойной крѣпости, называемый консоме.
4) Бульонъ красный средней крѣпости.
5) Бульонъ красный, двойной крѣпости, иначе консоме.

6) Крѣпкій бульонъ съ виномъ, подаваемый въ чашкахъ къ завтраку или ужину.
7) Бульонъ изъ сухого бульона.
8) Англійскій, мясной бульонъ для больныхъ.
9) Еще бульонъ для больныхъ, называемый «бутылочный».
10) Бульонъ съ ромомъ, для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, которые принуждены вести дѣятельную жизнь и быть въ постоянномъ движеніи.
11) Бульонъ изъ однихъ костей, питательный и выгодный для бѣдныхъ людей.
12) Бульонъ изъ зелени для крѣпкихъ желудковъ.
13) Бульонъ изъ устрицъ для больныхъ.
14) Бульонъ красный валахскій съ кореньями, двойной крѣпости.
15) Супъ французскій—жюльенъ.
16) Супъ весенній—printanière.
17) Супъ съ капустой — сафой, называемый Pot-au-feu.
18) Бульонъ съ солеными огурцами.
19) Бульонъ изъ курицы, средней крѣпости.
20) Бульонъ изъ курицы друг. ман.
21) Бульонъ изъ курицы трет. ман.
22) Бульонъ изъ курицы, двойной крѣпости, иначе консоме изъ курицы.
23) Бульонъ изъ индѣйки.
24) Бульонъ со спаржею и листьями шпината.
25) Бульонъ изъ телятины.
26) Бульонъ изъ баранины съ точеными кореньями.
27) Бульонъ красный изъ головы телячьей, по англійски.
28) Супъ изъ голубей и свѣжаго вылущеннаго гороха.
29) Бульонъ изъ дичи прозрачный.

Б) Супы бѣлые съ мучною подправкою.

Примѣчаніе.

30) Супъ изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и фрикадельками.
31) Супъ бѣлый.
32) Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ.
33) Супъ валахскій бѣлый.
34) Супъ изъ рубцовъ.
35) Супъ изъ молодаго свекольника.
36) Супъ изъ телячьихъ почекъ.
37) Супъ—разсольникъ съ почкою.
38) Разсольникъ съ гусиными потрохами.
39) Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ.

Щи.

Примѣчаніе.

40) Щи зеленыя изъ молодой крапивы.
41) Щи изъ зеленой разсады.
42) Щи изъ кислой капусты.
43) Кислыя щи изъ свѣжей капусты.
44) Кислыя щи.
45) Щи зеленыя изъ щавеля или пополамъ со шпинатомъ.
46) Щи изъ маринованнаго щавеля.
47) Щи лѣнивыя.

Борщъ.

Примѣчаніе.

48) Квасъ для борща.
49) Борщъ малороссійскій.
50) Борщъ польскій.
51) Борщъ обыкновенный.
52) Борщъ др. ман.
53) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.
54) Борщъ изъ селлерея.
55) Супъ со свѣжими грибами.
56) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.
57) Супъ а-ля-тортю.
58) Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками.
59) Селянка мясная.
60) Супъ кровяной изъ гуся.
61) Супъ кровяной изъ свинины.
62) Раковый супъ.
63) Другимъ манеромъ.

В) Супы бѣлые съ льезономъ изъ желтковъ и сливокъ.

64) *Примѣчаніе.*
65) Супъ итальянскій съ макаронами.
66) Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ.

*67) Супъ нѣмецкій со сливками и желтками.
68) Раковый супъ голстейнскій.

Г) Супы изъ бѣлаго, мясного бульона съ крупою и сметаною.

69) *Примѣчаніе.*
*70) Супъ съ лимономъ и рисомъ со сметаною.
*71) Супъ съ лимономъ, перловою крупою и сметаною.
*72) Супъ съ селлереемъ и рисомъ.
*73) Супъ съ селлереемъ и перловою крупою.
*74) Супъ съ брюквою и ячневою крупою.
75) Супъ изъ поросенка.
76) Супъ изъ утки съ перловою крупою и грибами.
77) Супъ изъ гуся съ перловою крупою и грибами.

Д) Супы-пюре мясные.

78) Общее примѣчаніе о супахъ-пюре.

а) Супы мясные съ мяснымъ пюре.

Примѣчаніе.
79) Супъ-пюре изъ курицы.
80) Супъ королевскій.
81) Супъ-пюре изъ курицы съ раковыми шейками и цвѣтною капустою.
82) Супъ-пюре изъ индѣйки.
83) Супъ-пюре изъ домашней утки.
84) Супъ-пюре изъ зайца.
85) Супъ-пюре изъ тетерева.
86) Супъ-пюре изъ дичи.
87) Супъ-пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.

б) Мясные супы съ пюре изъ овощей и зелени.

Примѣчаніе.
*88) Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты.
*89) Супъ-пюре изъ вишень со смоленскими крупами.
*90) Супъ-пюре изъ свѣжихъ помидоровъ или томата.
*91) Супъ-пюре изъ спаржи.
*92) Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
*93) Супъ-пюре зеленый изъ щавеля или шпината.

в) Супы мясные съ пюре изъ крупъ.

Примѣчаніе.
*94) Пюре или шлемъ изъ перловыхъ крупъ.
*95) Пюре или шлемъ изъ риса.
*96) Супъ-пюре изъ риса.
*97) Супъ-пюре изъ перловыхъ крупъ.
*98) Супъ-пюре свѣтло-зеленый со спаржею, кнелью и эссенціею шпината.
*99) Супъ-пюре изъ топіока.
*100) Супъ-пюре гамбургскій съ овсяною крупою.
*101) Супъ-пюре изъ хлѣба съ виномъ.

г) Супы мясные съ пюре изъ кореньевъ и грибовъ.

Примѣчаніе.
*102) Супъ-пюре изъ лука съ саго.
*103) Супъ-пюре изъ рѣпы съ уткою.
*104) Супъ-пюре изъ зеленой фасоли.
*105) Супъ-пюре изъ артишоковъ.
*106) Супъ-пюре изъ моркови или брюквы.
*107) Супъ-пюре изъ селлерея.
*108) Супъ-пюре изъ земляныхъ грушъ.
*109) Супъ-пюре изъ каштановъ.
*110) Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей.
*111) Супъ-пюре изъ свѣжихъ грибовъ.
*112) Супъ-пюре съ трюфелями, шампиньонами, съ виномъ.

д) Супы мясные съ пюре изъ мучнистыхъ овощей.

Примѣчаніе.
*113) Супы-пюре изъ сушонаго гороха.
*114) Супъ-пюре изъ бѣлыхъ бобовъ.
*115) Супъ-пюре изъ чечевицы.
*116) Супъ-пюре изъ картофеля.

Е) Супы рыбные.

Примѣчаніе.

а) Уха.

117) Уха изъ ершей, окуней, сига и налима съ оттяжкою.
118) Простая уха изъ ершей и окуней.
119) Уха изъ ершей, окуней, сига и налима съ поджаренными кореньями.

120) Уха съ кнелью или фрикадельками.
121) Уха изъ налима.
122) Уха изъ стерляди съ шампанскимъ.
123) Уха изъ стерляди съ налимьими печенками.
124) Уха изъ угря.
125) Уха изъ свѣжей лососины или осетрины.

б) Заправочные, рыбные супы.

Примѣчаніе.

126) Супъ изъ карасей, лина, щуки или осетра.
127) Супъ изъ сига, щуки или судака со сметаною.
128) Супъ изъ налима.
129) Супъ изъ осетровой головы.
130) Супъ изъ сига или судака, лина, щуки или осетра, съ перловою крупою.
131) Супъ изъ угря и зеленаго горошка.
132) Супъ изъ бѣлозерскихъ снѣтковъ.
133) Супъ со снѣтками или кислою капустою.
134) Супъ изъ щуки, бѣлужины, осетрины или сига съ кислою капустою.
135) Борщъ изъ карасей.
136) Щи рыбныя изъ щавеля или шпината.
137) Рыбный раковый супъ.

в) Рыбный супъ-разсольникъ и селянка.

Примѣчаніе.

138) Супъ-разсольникъ изъ рыбы.
139) Простой рыбный супъ—разсольникъ.
140) Селянка рыбная—сборная.
141) Еще селянка рыбная.

Ж) Супы масляные.

(т. е. безъ мяса и рыбы).

(Для гг вегетеріанцевъ).

Примѣчаніе.

*142) Супъ итальянскій съ макаронами.
*143) Супъ-пюре изъ вишень со смоленскою крупою.
*144) Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты.
*145) Супъ-пюре изъ спаржи.
*146) Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
*147) Супъ изъ селлереи.
*148) Разсольникъ.
*149) Супъ масляный съ лимономъ, сметаною и перловою крупою.
*150) Супъ мясляный съ лимономъ, сметаною и рисомъ.
*151) Супъ масляный изъ брюквы съ картофелемъ и ячневою крупою.
*152) Супъ масляный изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками.
*153) Супъ масляный изъ рыжиковъ.
*154) Супъ масляный изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками.
*155) Супъ масляный изъ свѣжей капусты съ молокомъ.
*156) Супъ мясляный изъ зеленаго гороха съ черепахою или безъ нея.
*157) Лапша масляная, грибная.
*158) Супъ масляный изъ грибовъ съ перловою крупою.
*159) Французскій супъ масляный изъ свѣжихъ кореньевъ.
*160) Борщъ масляный съ ушками.
*161) Борщъ масляный со сметаною.
*162) Щи масляныя съ грибами.
*163) Щи масляныя изъ щавеля, пополамъ со шпинатомъ.
*164) Супъ масляный изъ чечевицы съ лапшею.
*165) Супъ пюре масляный изъ сушонаго гороха.
*166) Супъ-пюре масляный изъ картофеля, безъ мяса.
*167) Супъ-пюре масляный изъ раковъ съ рисомъ.
*168) Супъ-пюре масляный изъ бѣлой фасоли.
*169) Супъ-пюре масляный изъ помидоровъ.
*170) Овсянка масляная съ черносливомъ или изюмомъ.
*171) Овсянка масляная съ яблоками.
*172) Овсянка масляная съ ромомъ и миндалемъ.

З) Супы молочные.

*173) Супъ молочный съ клецками.
*174) Лапша на молокѣ.
*175) Молочный супъ съ миндальною лапшею.
*176) Молочный супъ съ рисомъ.
*177) Молочный супъ съ перловою крупою.

*178) Молочный супъ съ манною крупою.
*179) Молочный супъ съ ячневою крупою.
*180) Молочный супъ съ пшеномъ.
*181) Молочный супъ съ саго.
*182) Молочный супъ съ рубленнымъ тѣстомъ.
*183) Молочный супъ съ тыквою.

И) Супы горячіе, сладкіе изъ яблокъ, пива, вина и ягодъ.

*184) Супъ молочный на манеръ шоколаднаго.
*185) Супъ миндальный.
*186) Супъ-сабаіонъ.
*187) Супъ изъ саго съ виномъ.
*188) Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною.
*189) Супъ изъ свѣжихъ и сушоныхъ вишень.
*190) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
*191) Супъ изъ сушоныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шенталы.
*192) Супъ изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаною и виномъ.
*193) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ со сливками.
*194) Простой супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
*195) Супъ изъ сушоной малины.
*196) Супъ изъ свѣжей черники
*197) Супъ изъ свѣжей черники съ клецками.
*198) Супъ изъ сушоной черники.
*199) Супъ изъ пива со сметаною.
*200) Супъ изъ пива друг. манеромъ.

К) Супы холодные.

*201) Хлодникъ польскій со сметаною
202) Окрошка мясная.
203) Окрошка изъ рыбы.
204) Окрошка постная изъ разностей.
205) Ботвинья.
206) Холодецъ изъ яблокъ.
207) Холодецъ изъ вишень.
*208) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины др. ман.
*209) Холодецъ изъ малины, земляники, клюники или смородины.
*210) Холодецъ заварной изъ малины, земляники, клюники или смородины съ виномъ.
211) Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью.
*212) Холодецъ шоколатный.
*213) Холодецъ изъ кофе.
*214) Холодецъ на манеръ шоколатнаго.
*215) Холодецъ миндальный.

ОТДѢЛЪ IV.

Принадлежности къ супу.

(Отъ 171 до 204 стр.)

Греночки, гренки и тартинки.

Примѣчаніе
*216) Греночки, подаваемыя къ различнымъ супамъ-пюре.
*217) Гренки, подаваемыя къ бульону и употребляемыя для гарнира.
*218) Гренки къ пикантнымъ супамъ.
*219) Гренки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.
*220) Гренки, посыпанныя голландскимъ сыромъ.
221) Тартинки къ вечернему чаю.

Фрикадельки.

Примѣчаніе.
223) Фрикадельки изъ телячьихъ почекъ.
224) Фрикадельки изъ говядины, телятины или баранины къ борщу.
225) Фрикадельки изъ простого, голландскаго или швейцарскаго сыра

Мясная и рыбная кнель. (фаршъ).

Примѣчаніе.
226) Кнель изъ говядины или телятины.
227) Кнель изъ курицы на сливкахъ.
228) Кнель изъ курицы друг. ман.
229) Кнель изъ рыбы.
230) Кнель изъ икры.
231) Кнель изъ раковъ
232) Кнель изъ дичи
*233) Пышки изъ сушоныхъ, бѣлыхъ грибовъ.
234) Кнель изъ селетки.

Оливки, помидоры.

*235) Оливки фаршированныя.
*236) Фаршированные помидоры.

Крупы и лапша.

*237) Итальянскія макароны.
*238) Геркулесъ.
*239) Овсяная крупа.
*240) Рисъ.
*241) Перловая крупа.
*242) Саго.
*243) Манная крупа.
*244) Вермишель.
*245) Лапша домашняя.
*246) Лапша миндальная.
*247) Лазанки.
*248) Картофельная крупа.

Коренья и овощи.

*249) Основные коренья.
*250) Коренья и овощи для гарнира желтаго и краснаго бульона.
*251) Морковь, петрушка, селлерей.
*252) Рѣпа.
*253) Брюква.
*254) Бѣлые бобы.
*255) Свѣжая, зеленая фасоль.
*256) Сушоный зеленый горошекъ.
257) Зеленый молодой горохъ въ стручкахъ.
258) Вылущенный свѣжій горошекъ.
*259) Кочанная, свѣжая капуста.
*260) Цвѣтная капуста.
*261) Брюссельская капуста.
*262) Кислая капуста.
*263) Картофель.
*264) Спаржа.
*265) Помидоры.
*266) Фаршированные помидоры.
*267) Свѣжіе огурцы.
*268) Шпинатъ.
*269) Свекольникъ для ботвиньи и для борща.
270) Точеные коренья.
*271) Брюссельская капуста и кнель.
272) Сборные коренья.
273) Свѣжіе молодые коренья.
274) Точеные коренья моркови и листья шпината.
*275) Сушоные коренья и овощи.

Клецки.

Примѣчаніе.
*276) Клецки мучныя.
*277) Друг. ман.
*278) Клецки манныя.
*279) Клецки рисовыя.
*280) Клецки бисквитныя.
*281) Клецки миндальныя.
*282) Клецки картофельныя.
*283) Клецки заварныя.
*284) Клецки изъ раковъ.
*285) Клецки изъ манныхъ, сырыхъ крупъ или изъ сухарей.
*286) Клецки изъ сметаны.

Яйца.

*287) Крутыя яйца ко щамъ изъ щавеля и шпината.
*288) Фаршированныя яйца.
*289) Яйца выпускныя.
*290) Крокеты изъ крутыхъ яицъ.

Ушки ко щамъ.

291) *Примѣчаніе.*
292) Ушки съ мяснымъ фаршемъ.
*293) Ушки съ грибнымъ фаршемъ.

Пельмени.

Примѣчаніе.
294) Пельмени съ мяснымъ фаршемъ.
*295) Пельмени съ грибнымъ фаршемъ.

Пирожки.

Примѣчаніе.
296) Зеленая петрушка, поджаренная въ маслѣ или фритюрѣ.
297) Фритюръ, въ которомъ жарятся нѣкоторые сорта пирожковъ.
298) Кляръ.
*299) Кляръ друг. ман.
*300) Кляръ трет. ман.
*301) Кляръ четв. ман.

Тѣсто для пирожковъ.

Примѣчаніе.
*303) Слоеные тѣсто для пирожковъ.
*304) Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія.
*305) Слоеные пирожки въ видѣ сложенныхъ книжекъ.
*306) Слоеные пирожки круглые.
*307) Слоеные пирожки полосками.

*308) Разсыпчатое тѣсто.
*309) Другимъ манеромъ.
*310) Третьимъ манеромъ.
*311) Прекрасное разсыпчатое тѣсто на сметанѣ.
*312) Еще тѣсто на сметанѣ.
*313) Рубленное тѣсто.
*314) Блинчатое тѣсто для пирожковъ и караваевъ.
*315) Заварное тѣсто на дрожжахъ.
*316) Еще заварное тѣсто на дрожжахъ.
*317) Тѣсто на дрожжахъ.
*318) Постное тѣсто на дрожжахъ.
*319) Обыкновенное тѣсто на дрожжахъ.
*320) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.
*321) Тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пышекъ, жареныхъ въ фритюрѣ.

Слоеные пирожки.

322) Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, съ мозгами.
*323) Слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ.
324) Слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ.
325) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки съ ромомъ и мадерою.
326) Круглые слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.
327) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки или окуня.
328) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налима.
*329) Слоеные пирожки съ капустою или съ морковью.
*330) Слоеные пирожки съ сыромъ.

Пирожки изъ разсыпчатаго тѣста, рубленнаго и на дрожжахъ.

Примѣчаніе.

331) Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.
332) Пирожки съ мозгами.
333) Пирожки съ фаршемъ изъ говядины.
334) Пирожки съ фаршемъ изъ телятины.
*335) Пирожки съ фаршемъ изъ свѣжей капусты.
*336) Пирожки съ фаршемъ изъ моркови.
*337) Пирожки съ рисомъ и яйцами.
*338) Пирожки съ рисомъ, визигою и яйцами.
*339) Пирожки съ визигою, манною крупою и сигомъ.
*340) Пирожки съ саго и яйцами.
*341) Пирожки съ сушоными грибами и визигою.
*342) Пирожки со свѣжими грибами.
*343) Пирожки съ гречневою кашею и яйцами.
344) Шпекъ-кухенъ.
345) Другимъ манер.
*346) Пирожки со смоленскою крупою и грибами.
347) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и семгою.
348) Пирожки-растеган со свѣжими сельдями.
349) Пирожки въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ.
350) Пирожки изъ сыра.

Пышки или пончки.

351) Пышки съ мяснымъ фаршемъ.
*352) Пышки съ грибнымъ фаршемъ.
353) Родъ мясныхъ пышекъ къ бульону или къ жаркому — говядинѣ.

Пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ.

Примѣчаніе.

354) Пирожки съ мозгами, на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ.
355) Пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ мяснымъ фаршемъ.
356) Пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ рыбою, рисомъ и визигою.
357) Пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ грибнымъ фаршемъ.

Ватрушки.

*358) Ватрушки съ творогомъ.

Пирожки и караваи изъ блинчиковъ.

359) *Примѣчаніе.*
360) Пирожки изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины.
361) Пирожки изъ блинчиковъ съ мозгами.

362) Пирожки изъ блинчиковъ съ раковымъ фаршемъ.
*363) Каравай изъ блинчиковъ ко щамъ и борщу.

Пирожки-булочки.

Примѣчаніе.
*364) Пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ.
*365) Пирожки-булочки, фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ съ морковью.
366) Булочки съ фаршемъ изъ курицы.

Пирожки въ жестяныхъ формочкахъ и жареные въ клярѣ.

*367) Пирожки изъ вермишеля.
368) Пирожки изъ оставшагося жаркого.
369) Пирожки изъ мозговъ, жареные въ клярѣ.

Фаршъ въ раковинахъ.

370) Мозги въ раковинахъ.
371) Рыбный фаршъ въ раковинахъ.
*372) Выпускныя яица въ раковинахъ.
*373) Фаршъ грибной въ раковинахъ.
374) Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ.
*375) Крокеты изъ итальянскихъ макаронъ.
*376) Крокеты рисовыя.
*377) Крутоны изъ лапши.

Каши къ бульону, щамъ и борщу.

*378) Крутая, разсыпчатая, гречневая каша, подаваемая ко щамъ и борщу.
*379) Крутая, гречневая каша др. ман.
380) Крутая, гречневая каша трет. ман.
381) Каша изъ смоленскихъ крупъ къ бульону № 1.
382) Каша рисовая.

Крутоны, иначе гренки изъ крупъ.

Примѣчаніе.
383) Крутоны или гренки изъ крутой гречневой каши.
384) Крутоны изъ мелкихъ, гречневыхъ крупъ.
385) Крутоны или гренки изъ смоленскихъ крупъ.

ОТДѢЛЪ V.

Подливки или соуса.

(Отъ 205 стр. до стр. 225).

Примѣчаніе.

А) Заготовка разныхъ приправъ для соусовъ.

*386) Бѣлый, основной, мучной соусъ.
*387) Красный, основной, мучной соусъ.
*388) Постный, основной, мучной соусъ.
*389) Заготовка масла съ мукою, для бѣлыхъ соусовъ.
*390) Заготовка поджареной муки для соусовъ.
*391) Заготовка жженаго сахара для красныхъ, иначе темныхъ соусовъ.
*392) Мясная эссенція для приданія крѣпости соусамъ.
*393) Мясная эссенція друг. ман.
*394) Мясная эссенція трет. ман.
*395) Мясная эссенція четв. ман.
*396) Эссенція изъ зелени.
*397) Масло изъ сарделекъ.

Б) Горячія, мучныя подливки къ мяснымъ кушаньямъ.

*399) Соусъ обыкновенный.
*400) Соусъ масляный.
*401) Соусъ масляный по англійски.
*402) Еще соусъ масляный.
*403) Соусъ масляный съ капарцами.
*404) Соусъ бѣлый на сметанѣ къ котлетамъ, биткамъ, жаркимъ и всякой дичи.
*405) Соусъ къ жареной и разварной говядинѣ, къ котлетамъ и блинчатому пудингу.
*406) Соусъ красный къ жареной уткѣ, поросенку, индѣйкѣ, каплуну, говядинѣ, угрю.

*407) Соусъ красный съ трюфелями.
*408) Соусъ красный къ котлетамъ съ бѣлымъ, легкимъ виномъ.
409) Соусъ къ холодному жаркому.
*410) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
*411) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ къ жаркому телятинѣ.
*412) Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.
413) Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ, курицѣ.
*414) Соусъ королевскій.
415) Соусъ кислосладкій съ изюмомъ къ языку, телячьимъ ножкамъ, телячьей головкѣ, карпу, лещу и пр.
*416) Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ.
*417) Соусъ изъ щавеля къ разварной говядинѣ или котлетамъ.
*418) Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ къ баранинѣ и котлетамъ.
*419) Кислосладкій соусъ изъ лука—шарлотъ къ баранинѣ и телятинѣ.
*420) Кислосладкій соусъ изъ лука.
*421) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ вареному цыплятамъ, индѣйкѣ, голубямъ, телятинѣ, щукѣ, судаку.
*422) Соусъ бѣлый къ разварной телятинѣ, курицѣ или индѣйкѣ и даже рыбамъ.
*423) Соусъ молочный или на сливкахъ къ разварной телятинѣ, курицѣ или цыплятамъ съ рисомъ.
*424) Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ разварной говядинѣ.
*425) Соусъ изъ хрѣна съ коринкою къ разварной говядинѣ.
*426) Соусъ грибной къ разварной говядинѣ, уткѣ, гусю.
*427) Соусъ изъ вишенъ къ жареному вепрю, сернѣ и пр.
*428) Соусъ изъ красной смородины къ жареному дикому вепрю, къ сернѣ и пр.
*429) Соусъ изъ икры.
*430) Крѣпкій соусъ.
*431) Соусъ изъ раковъ.
*432) Соусъ изъ помидоровъ.
*433) Бешемель.
*434) Соусъ изъ анчоусовъ къ уткамъ.
*435) Соусъ изъ шампиньоновъ.
*436) Соусъ изъ шампиньоновъ друг. ман.
*437) Соусъ изъ селлереи къ разварной курицѣ или цыплятамъ.
*438) Соусъ изъ петрушки къ разварной курицѣ или цыплятамъ.
*439) Бѣлый соусъ къ котлетамъ и разварной говядинѣ.
*440) Соусъ французскій съ трюфелями къ жаркому.
*441) Соусъ изъ шарлотокъ къ каплуну.

В) Горячія подливки къ овощамъ.

*442) Польскій соусъ, иначе румяное масло съ тертой булкой.
*443) Соусъ желтый къ спаржѣ, брюквѣ рѣпѣ.
*444) Соусъ на сливкахъ къ свѣжей капустѣ, моркови, рѣпѣ, брюквѣ или цвѣтной капустѣ.
*445) Соусъ бѣлый, сладкій къ цвѣтной капустѣ, фаршированной рѣпѣ, брюквѣ, земляными грушамъ, къ булочкамъ нѣмецкимъ, къ пудингамъ.
*446) Масло съ крутыми яйцами.
*447) Соусъ голландскій см. № 467.
*448) Сабаіонъ см. № 490.

Г) Горячія подливки къ горячимъ рыбамъ и паштетамъ.

*449) Соусъ горячій горчичный къ рыбамъ: судаку, лину, осетру, форели и пр.
*450) Соусъ со сливками къ горячимъ разварнымъ рыбамъ.
*451) Соусъ къ горячей разварной лососинѣ, форели и пр. съ раковыми шейками или шампиньонами.
*452) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ щукѣ, судаку, лососинѣ.
*453) Соусъ грибной къ щукѣ и судаку.
*454) Соусъ кольберъ къ щукѣ и къ разварнымъ рыбамъ.
*455) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ карпу.
*456) Соусъ къ вареной лососинѣ семгѣ, налиму или угрю, съ оливками, капарцами и пр.
*457) Густой соусъ изъ сливокъ къ разварнымъ окуням щукѣ, судаку и проч.

*458) Соусъ изъ сарделекъ см. № 411.
*459) Соусъ ліонскій.
*460) Соусъ изъ сметаны для вареныхъ окуней и щуки
*461) Соусъ татарскій.
*462) Соусъ со сметаной къ вареной лососинѣ.
*463) Соусъ кислосладкій къ карпу, лещу, къ рыбнымъ котлетамъ см. № 415.
*464) Соусъ красный къ угрю, см. № 406.
*465) Соусъ къ рыбѣ.
*466) Соусъ къ рыбѣ съ миндальнымъ молокомъ.
*467) Соусъ голландскій.
*468) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.
*469) Соусъ къ паштету изъ угря.
*470) Крѣпкій соусъ.
*471) Соусъ французскій изъ трюфелей къ паштету изъ дичи.
*472) Соусъ изъ раковъ къ паштетамъ.

Д) Холодныя подливки къ холодной разварной и жареной говядинѣ, поросенку, дичи, домашнимъ птицамъ, ветчинѣ, маіонезамъ, заливнымъ и къ холодной рыбѣ.

*473) Хрѣнъ съ уксусомъ.
*474) Хрѣнъ со сметаною.
*475) Сарептская горчица.
*476) Горчичный соусъ.
*477) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ.
*478) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.
*479) Соусъ холодный изъ горчицы съ капарцами къ рыбамъ, заливному, маіонезу, винигрету.
*480) Соусъ провансаль холодный къ рыбѣ, вродѣ мусса.
*481) Соусъ холодный со сметаною къ рыбѣ.

Е) Сладкія подливки къ пудингамъ, кашамъ, овощамъ.

*482) Подливка изъ краснаго вина къ пудингамъ.
*483) Подливка изъ вишенъ къ пудингамъ.
*484) Подливка изъ сливъ къ пудингамъ.
*485) Подливка изъ свѣжей малины или земляники къ пудингамъ.
*486) Подливка изъ сиропа съ виномъ къ пудингамъ.
*487) Подливка миндальная.
*488) Подливка изъ молока или сливокъ съ ванилью къ пудингу или цвѣтной капустѣ.
*489) Подливка изъ клюквы къ пудингу.
*490) Сабаіонъ къ пудингу и цвѣтной капустѣ.
*491) Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ.
*492) Миндальное молоко къ киселю, кашамъ, пудингамъ.
*493) Маковое или конопляное молоко къ киселю, кашамъ и пудингамъ.
*494) Соусъ съ ромомъ, къ пудингамъ.
*495) Соусъ изъ лимона.
*496) Соусъ изъ яблокъ.
*497) Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины.
*498) Сиропъ малиновый, земляничный, красной смородины, вишневый, барбарисный и пр.
*499) Сиропъ изъ клюквы къ пудингамъ, англійскому муссу, къ рису.
*500) Сырыя холодныя сливки или цѣльное молоко.

ОТДѢЛЪ VI.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

(Отъ стр. 226 до стр. 278).

I-ая ГРУППА.

Стручковыя овощи.

Примѣчаніе.

Бѣлая фасоль.

Примѣчаніе.
*501) Бѣлая фасоль для винигрета.
*502) Бѣлая фасоль къ салату.

*503) Бѣлая фасоль къ разварной говядинѣ.
*504) Бѣлая фасоль къ жареной говядинѣ и бараниѣ.
*505) Пюре изъ бѣлой фасоли къ котлетамъ.

Зеленая фасоль.

Примѣчаніе.
*506) Соусъ изъ зеленой фасоли со сливками и поджареною булкою.
*507) Зеленая фасоль тушоная.
*508) Зеленая фасоль трет. манеромъ.
*509) Салатъ изъ зеленой фасоли.

Горохъ.

Примѣчаніе.
*510) Пюре изъ простого сушонаго гороха.

Зеленый сушоный горошекъ.

Примѣчаніе.
*511) Соусъ изъ сушонаго горошка.
*512) Зеленый сушоный горошекъ съ котлетами изъ грибовъ.
*513) Горошекъ зеленый, сушоный съ фаршированными раками.

Свѣжій, зеленый горошекъ.

Примѣчаніе.
*514) Зеленый горохъ въ стручкахъ съ подрумяненнымъ масломъ.
*515) Зеленый горохъ въ стручкахъ для гарнира.

Вылущенный свѣжій горошекъ.

Примѣчаніе.
*516) Соусъ изъ вылущеннаго горошка.
*517) Вылущенный горохъ съ цвѣтною капустою и голландскимъ соусомъ.
*518) Вылущенный горохъ съ морковью.
*519) Вылущенный зеленый горохъ со сливками.
*520) Вылущенный горошекъ въ бульонѣ съ желтками.
*521) Вылущенный горохъ, покрытый раками.
*522) Вылущенный горохъ съ копченымъ угремъ.

Чечевица.

Примѣчаніе.
*523) Соусъ изъ чечевицы.
*524) Пюре изъ чечевицы.

II-ая ГРУППА.

Травянистыя овощи.

Артишоки.

Примѣчаніе.
*525) Донышки артишокъ подъ разными соусами: польскимъ, голландскимъ, сабаіономъ, бѣлымъ и пр.
*526) Донышки артишокъ съ зеленымъ сушонымъ горошкомъ и соусомъ изъ помидоровъ.
*527) Цѣльные артишоки фаршированные шампиньонами съ мадерою.
*528) Артишоки, фаршированные свѣжими грибами со сметаною.
*529) Артишоки фаршированные раками и телятиною.
*530) Артишоки въ малагѣ.

Баклажаны.

Примѣчаніе.
*531) Икра изъ баклажанъ.
*532) Соусъ изъ баклажанъ къ завтраку.
*533) Баклажаны фаршированные фаршемъ изъ курицы.
*534) Баклажаны подъ бешемелемъ.
*535) Баклажаны маринованные.
*536) Баклажаны по турецки.

Капуста кочанная, свѣжая.

Примѣчаніе.
*537) Капуста для начинки пироговъ.
*538) Фаршированная капуста.
*539) Цѣльный фаршированный кочань капусты.
*540) Свѣжая капуста съ масломъ и сухарями.
*541) Пудингъ изъ фарширан. капусты.
*542) Капуста фаршированная по литовски.
*543) Капуста фаршированная по французски.
*544) Капустныя кочерыжки.
*545) Капуста фаршированная по русски.
*546) Капуста съ молочнымъ соусомъ.
*547) Голубцы.

Капуста кислая.

Примѣчаніе.
*548) Кислая, тушоная капуста къ сосискамъ.

*549) Селянка изъ кислой капусты съ рыбою, подаваемая въ сотейникѣ.
*550) Селянка изъ кислой капусты съ мясомъ.
*551) Московская селянка на сковородѣ.
*552) Кислая капуста съ грибами и сметаной.
*553) Тушоная кислая капуста по литовски.
*554) Соусъ изъ кислой капусты съ икрою.

Капуста цвѣтная, итальянская или сафой, брюссельская, красная.

Примѣчаніе.
*555) Цвѣтная капуста для бульона.
*556) Цвѣтная капуста подъ разными соусами.
*557) Цвѣтная капуста съ бешемелемъ.
*558) Капуста итальянская или сафой.
*559) Капуста сафой др. ман.
*560) Капуста сафой трет. ман.

Брюсельская капуста.

Примѣчаніе.
*561) Брюссельская капуста съ польскимъ соусомъ.
*562) Соусъ изъ красной кочанной капусты.

Каштаны.

Примѣчаніе.
*563) Каштаны печоные.
*564) Каштаны вареные.
*565) Пюре изъ каштановъ.
*566) Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ.
*567) Пудингъ изъ каштановъ.
*568) Пудингъ изъ каштановъ другимъ манеромъ.

Крапива.

*569) Соусъ изъ молодой крапивы.

Кукуруза.

*570) Кукуруза съ масломъ.

Огурцы свѣжіе.

Примѣчаніе.
*571) Огурцы тушоные къ жаркому баранинѣ или говядинѣ.
*572) Свѣжіе огурцы поджареные.

Помидоры.

Примѣчаніе.
*573) Соусъ или пюре изъ свѣжихъ помидоровъ.
*574) Помидоры фаршированные, со сметаною.

Салатъ-латукъ и пр. салаты.

Примѣчаніе.
*575) Соусъ изъ салата-латукъ.
*576) Соусъ изъ разсады.
*577) Соусъ изъ лебеды.
*578) Соусъ изъ рѣдьковника.

Свекольникъ.

Примѣчаніе.
*579) Соусъ изъ свекольника.

Тыква.

Примѣчаніе.
*580) Тыква жареная.
*581) Тыква жареная со сметаною.
*582) Тыква запеченая.
*583) Каша изъ тыквы.
*584) Пудингъ изъ тыквы.

Шпинатъ.

Примѣчаніе.
*585) Соусъ пюре изъ шпината.

Щавель.

Примѣчаніе.
*586) Соусъ изъ щавеля.

Хмѣль.

*587) Хмѣль съ голландскимъ соусомъ.

III-я ГРУППА.

Коренья.

Примѣчаніе.

Брюква.

Примѣчаніе.
*588) Печеная брюква съ масломъ.
*589) Соусъ изъ брюквы.
*590) Брюква, фарш. сухарями.
*591) Брюква, фарш. друг. ман.
*592) Брюква, фаршированная разварн говядиною.
*593) Соусъ изъ брюквы съ малагою.
*594) Брюква съ польскимъ соусомъ.

Земляныя груши.

Примѣчаніе.

*595) Соусъ изъ земляныхъ грушъ.
*596) Земляныя груши со сливочнымъ соусомъ.
*597) Земляныя груши фаршированныя.
*598) Земляныя груши съ польскимъ соусомъ.
*599) Земляныя груши съ сабаіономъ.
*600) Земляныя груши въ клярѣ.

Картофель.

Примѣчаніе.

*601) Самый молодой картофель.
*602) Картофель печеный.
*603) Картофель разварной въ мундирѣ.
*604) Картофель разварной очищенный.
*605) Картофель съ масломъ сливочнымъ или столовымъ.
*606) Картофель съ масломъ изъ сарделекъ № 397.
*607) Картофель съ кисло-сладкимъ соусомъ № 415.
*608) Картофель съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
*609) Картофель съ соусомъ изъ икры № 429.
*610) Картофель съ масломъ и зеленою петрушкою.
*611) Картофель со сметаною и укропомъ, или зеленымъ лукомъ.
*612) Картофель съ масломъ и рубленными яйцами.
*613) Картофель съ польскимъ соусомъ, т. е. съ подрумяненымъ масломъ съ сухарями.
*614) Картофель съ молочнымъ соусомъ.
*615) Картофель съ грибнымъ соусомъ.
*616) Картофель съ бульоннымъ соусомъ.
*617) Картофель съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
*618) Картофель съ молочнымъ соусомъ.
*619) Картофель запеченый съ селедкою или сардинками.
*620) Картофель, запеченый со сметаною.
*621) Картофель, запеченый со сметаною другимъ манеромъ.
*622) Пудингъ картофельный съ ветчиною.
*623) Картофель разварной къ жареной говядинѣ.
*624) Картофель подъ бешемелемъ.
*625) Картофель запеченый.
*626) Жареный картофель.
*627) Картофельное пюре.
*628) Картофельные крокеты къ жаркому.
*629) Салатъ изъ картофеля съ кресс-салатомъ.
*630) Картофельныя котлеты.
*631) Картофель, фаршированный грибами.
*632) Картофель, фаршированный картофельною же массою.
*633) Картофель, фаршированный другимъ манеромъ.
*634) Картофель, фаршированный кильками.
*635) Картофель, фаршированный пармезаномъ.
*636) Картофель, фаршированный мяснымъ фаршемъ.
*637) Картофель, фаршированный картофельною массою.
*638) Форшмакъ изъ картофеля.
*639) Винигретъ изъ картофеля и селедки.
*640) Винигретъ др. манъ.
*641) Салатъ изъ картофеля.

Лукъ.

Примѣчаніе.

*642) Луковый соусъ къ баранымъ котлетамъ.
*643) Лукъ фаршированный.
*644) Лукъ въ слоеномъ тѣстѣ.
*645) Пюре изъ лука.
*646) Лукъ-шарлотъ.
647) Салатъ изъ испанскаго лука.

Морковь.

Примѣчаніе.

*648) Соусъ изъ моркови.
*649) Морковь съ горошкомъ, по нѣмецки.
*650) Еще соусъ изъ моркови.
*651) Коротель или молодая морковь.
*652) Морковь, со сметаною запеченая.
*653) Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ бешемелемъ.
*654) Пюре изъ моркови.
*655) Морковь съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.
*656) Жареная морковь.
*657) Пудингъ изъ моркови.
*658) Пудингъ изъ моркови др. манъ.

Пастернакъ.

Примѣчаніе.

*659) Пастернакъ съ масломъ и сухарями.
*660) Пастернакъ къ разварной говядинѣ.
*661) Пастернакъ съ сабаіономъ.
*662) Пастернакъ со сливочнымъ или молочнымъ соусомъ.
*663) Пастернакъ на бульонѣ.
*664) Пастернакъ со сметаною.

Петрушка и порей.

Примѣчаніе.

*665) Подливка изъ петрушки.
*666) Порей для бульона.

Рѣпа.

Примѣчаніе.

*667) Рѣпа для супа-пюре.
*668) Соусъ изъ рѣпы.
*669) Рѣпа съ бараньей и телячьей грудинкой.
*670) Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ.
*671) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ.
*672) Соусъ изъ рѣпы съ малагою.
*673) Пюре изъ рѣпы.
*674) Пудингъ изъ рѣпы.
*675) Рѣпа фаршированная манною кашею.

Селлерей.

Примѣчаніе.

*676) Соусъ изъ селлерея, см. № 437.
*677) Салатъ изъ селлерея.
*678) Пюре изъ селлерея.

Спаржа.

Примѣчаніе.

*679) Спаржа для подливокъ.
*680) Спаржа съ подрумяненымъ масломъ и сухарями.
*681) Спаржа съ сабаіономъ.
*682) Спаржа съ желтымъ соусомъ.
*683) Спаржа съ соусомъ на сливкахъ.
*684) Спаржа со сладкимъ молочнымъ соусомъ.
*685) Спаржа съ голландскимъ соусомъ.

Свекла или бураки.

Примѣчаніе.

*686) Соусъ изъ свеклы.
*687) Салатъ изъ свеклы.

Хрѣнъ

Примѣчаніе.

*688) Хрѣнъ съ уксусомъ.
*689) Горячій соусъ изъ хрѣна со сметаною.
*690) Горячій соусъ изъ хрѣна съ коринкою.

Б) Блюда изъ смѣшанныхъ овощей, кореньевъ и зелени.

*691) Маседуанъ изъ овощей.
*692) Жардиньеръ.
*693) Жардиньеръ др. ман.
*694) Жардиньеръ трет. ман.
*695) Гарниръ изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ къ жаркому говядинѣ, къ разварной осетринѣ, къ стерляди и пр.
*696) Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ.
*697) Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разныхъ разностей.
*698) Сборный гарниръ.

Жареные коренья.

*699) Жареные коренья къ жареной или вареной говядинѣ.

IV-ая ГРУППА.

Душистыя травы.

Примѣчаніе.

*700) Зеленая петрушка.
*701) Зеленый укропъ.
*702) Зелень селлерея.
*703) Зелень порея.
*704) Маіоранъ.
*705) Эстрагонъ.
*706) Размаринъ.
*707) Шалфей.
*708) Кервель, чаборъ, базиликъ, смородинный листъ.
*709) Зеленый лукъ.

Душистыя зерна.

*710) Тминъ
*711) Анисъ.

V-ая ГРУППА.

Грибы.

Примѣчаніе.

*712) Соусъ изъ сушоныхъ грибовъ.
*713) Очень вкусный соусъ изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ.
*714) Грибы сушоные, поджареные въ скоромномъ или постномъ маслѣ.

Бѣлые и красные грибы.

Примѣчаніе.

*715) Бѣлые и красные грибы тушоные со сметаною.
*716) Грибы жареные.
*717) Грибы друг. ман.
*718) Котлеты изъ свѣжихъ или сушоныхъ грибовъ.
*719) Грибы лисички, опенки, сыроежки тушоные.

Сморчки.

Примѣчаніе.

*720) Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами.
721) Сморчки др. ман.
*722) Еще соусъ изъ сморчковъ.

Шампиньоны.

Примѣчаніе.

*723) Соусъ изъ шампиньоновъ съ виномъ.
724) Соусъ изъ шампиньоновъ съ виномъ и сливками.
*725) Шампиньоны жареные.
*726) Шампиньоны фаршированные.

Рыжики.

Примѣчаніе.

*727) Тушоные рыжики.
*728) Жареные рыжики.
*729) Рыжики, грузди и моховики.
*730) Жареные грузди.

Трюфели.

Примѣчаніе.

*731) Трюфели на шампанскомъ.
*732) Трюфели подъ соусомъ.

Яблоки и бѣлыя акаціи.

*733) Тушоныя яблоки къ жаркому.
*734) Бѣлыя акаціи, жареныя въ клярѣ.

B) Разные гарниры для кушаньевъ изъ зелени и кореньевъ.

Примѣчаніе.

*735) Языкъ бычачій свѣжій, соленый или копченый.
*736) Вымя жареное.
*737) Телячьи рубцы.
*738) Аморетки.
*739) Омлетъ.
*740) Яйца выпускныя.
*741) Яйца рубленныя.
*742) Крутыя яйца.
*743) Гренки.
*744) Жареная булка.
*745) Почки.
*746) Мозги.
*747) Котлеты изъ мозговъ.
*748) Ветчина.
*749) Копченая нижняя челюсть вепря.
*750) Рисовыя котлеты и пирожки.
*751) Рисовыя крокеты.
*752) Родъ пирожнаго для огарнированія зелени.
753) Жареныя селедки.
754) Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печенки.
755) Сосиски съ фаршемъ изъ курицы, ветчины, вина и пр.
756) Сосиски изъ раковъ.
757) Жареныя сосиски.

ОТДѢЛЪ VII.

Говядина, телятина. баранина, поросенокъ, свинина, заяцъ.

(Отъ стр. 279 до 348 стр.).

A) Говядина.

a) Разварная говядина.

Примѣчаніе.

758) Разварная говядина.
759) Разварная говядина изъ бульона съ разварнымъ картофел. и подливками.
760) Разварная говядина-бульи.
761) Разварная говядина-бульи со сборнымъ гарниромъ.

762) Говядина разварная съ сыромъ.
763) Говядина разварная съ картофельнымъ пюре.
764) Говядина разварная съ соусомъ изъ хрѣна, со сметаною.
765) Говядина разварная съ итальянскими макаронами.
766) Говядина вареная поджареная.
767) Котлеты изъ разварной говядины.
768) Разварная говядина, запеченая въ булкѣ.
769) Рулетъ изъ разварной говядины.
770) Пудингъ изъ разварной говядины.
771) Винигретъ изъ разварной говядины.

б) Тушоная говядина.

Примѣчаніе.

772) Дорожная говядина или boeuf à la mode.
773) Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ.
774) Стуфатъ по-итальянски.
775) Говядина на парѣ.
776) Говядина на парѣ съ виномъ.
777) Говядина (подъ названіемъ гусарская печень).
778) Гусарская печень съ селедкою.
779) Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна.
780) Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ.
781) Тушоная говядина съ грибнымъ соусомъ.
782) Говядина тушоная въ горшкѣ.
783) Говядина тушоная другимъ манеромъ.
784) Холодное жаркое.
785) Тушоная говядина маринованная.
786) Говядина тушоная съ краснымъ виномъ.
787) Говядина тушоная съ картофельными крокетами.
788) Говядина-филей тушоная съ виномъ.
789) Тушоная говядина рулетъ.

в) Жареная говядина.

Примѣчаніе.

790) Говядина жаркое обыкновенное.
791) Превосходное жаркое.
792) Говядина филей, жареная по французски.
793) Говядина жареная съ яичницею (употребляемая на охотѣ).
794) Говядина по-португальски.
795) Говядина по-англійски.
796) Жаркое отъ котлетной части.
797) Говядина-филей по-вѣнски.
798) Говядина по-строгоновски, съ горчицею.
799) Говядина-филей, шпикованный трюфелями или анчоусами
800) Говядина-филей, жареная въ бумагѣ.
801) Говядина по-голландски съ маринованными грибами.
802) Говядина съ масломъ изъ сарделекъ.
803) Нѣмецкое кислое жаркое.
804) Жаркое говядина.

г) Ростбифъ.

Примѣчаніе.

805) Ростбифъ жареный въ печи.
806) Ростбифъ жареный въ печи друг. манеромъ.
807) Ростбифъ жареный на вертелѣ.
808) Антрекотъ.

Бифстексъ.

Примѣчаніе.

809) Бифстексъ.
810) Бифстексъ друг. манер.
811) Бифстексъ съ пикантнымъ соусомъ.
812) Бифстексъ изъ вырѣзки 2-го сорта
813) Бифстексъ по-гамбургски къ завтраку (по порціямъ).
814) Бифстексъ на рашпорѣ.
815) Бастурли.

Зразы, клопсъ, отбивныя котлеты.

Примѣчаніе.

816) Говядина въ родѣ зразъ по-итальянски.
817) Говядина въ родѣ зразъ съ кореньями.
818) Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразъ.
819) Зразы à la Nelson.
820) Зразы рубленыя съ хрѣномъ.
821) Зразы рубленыя.
822) Зразы литовскія, фаршированныя чернымъ хлѣбомъ.

823) Зразы безъ фарша, съ картофелемъ, кашею и пр.
824) Клопсъ.
825) Шнель-клопсъ.
826) Котлеты отбивныя изъ говядины.

2. Рубленныя котлеты.

Примѣчаніе.

827) Котлеты рубленныя, обыкновенныя съ разными соусами.
828) Котлеты на сбитыхъ бѣлкахъ.
829) Рулетъ изъ рубленной говядины.
830) Рулетъ изъ рубленной говядины, покрытый картофельною массою.
831) Рулетъ изъ говядины съ фаршемъ изъ булки или свѣжихъ грибовъ.
832) Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса съ фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба.
833) Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса, безъ фарша.
834) Жареные мозги подъ соусомъ.
835) Вареные мозги подъ соусомъ.
836) Мозги вареные со сморчками.
837) Рагу изъ оставшагося жаркого или вареной говядины, къ завтраку.
838) Бигосъ изъ оставшейся говядины, съ кислою капустою.
839) Воловій рубецъ.
840) Воловій рубецъ подъ соусомъ съ обалянкою.
841) Соусъ изъ рубцовъ.
842) Языкъ бычачій свѣжій.
843) Почки вареныя.
844) Почки тушоныя со сметаною.
845) Почки воловьи, тушоныя, съ картофелемъ и солеными огурцами.
846) Печенка воловья жареная.
847) Воловья печенка тушоная.
848) Солонина.

Б) Телятина.

Общее примѣчаніе.

а) Жаркое телятина.

Примѣчаніе.

849) Телятина-жаркое обыкновенное.
850) Рагу изъ оставшейся жареной телятины.
851) Рагу изъ оставшагося жаркого-телятины другимъ манеромъ.
852) Жаркое-телятина шпикованная.
853) Жаркое телятина съ бешемелемъ.
854) Жаркое телятина по-аматерски.
855) Жаркое телятина съ макаронами.
856) Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры.
857) Жаркое телятина съ вишнями.
858) Жаркое телятина жареная на вертелѣ.
859) Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры.
860) Телятина съ темнымъ соусомъ.

б) Отбивныя котлеты.

Примѣчаніе.

861) Гастрономическія котлеты изъ телятины.
862) Телячьи отбивныя котлеты съ острымъ соусомъ.
863) Котлеты отбивныя обыкновенныя.
864) Котлеты отбивныя съ мозгами.
865) Котлеты отбивныя со сметаною и сардельками.
866) Шницель.
867) Телятина въ родѣ бифстекса.
868) Отбивныя котлеты въ папильотахъ.
869) Отбивныя котлеты съ грибами.

в) Котлеты рубленныя.

Примѣчаніе.

870) Котлеты рубленныя обыкновенныя.
871) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.
872) Котлеты съ бешемелемъ изъ сметаны или молока.
873) Котлеты рубленныя съ рисомъ.
874) Жареные рубленные битки изъ телятины.
875) Жареные битки изъ телятины съ соусомъ.
876) Битки изъ телятины съ лазанками.
877) Зразы изъ телятины.
878) Жареная грудинка, фаршированная булкою.

г) Грудинка телячья, вареная.

Примѣчаніе.

879) Грудинка вареная, обжареная, подъ краснымъ соусомъ.
880) Грудинка вареная подъ бѣлымъ соусомъ съ изюмомъ.

881) Фрикасе изъ грудинки или телячьей лопатки съ рисомъ.
882) Грудинка вареная съ соей и корнишонами.
883) Грудинка или телятина подъ соусомъ изъ сметаны.
884) Грудинка телячья вареная съ соусомъ изъ сморчковъ.
885) Грудинка вареная или телятина съ раками и цвѣтною капустою.
886) Грудинка вареная съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
887) Телячья грудинка съ кореньями.
888) Грудинка вареная подъ соусомъ изъ сливокъ и желтковъ.
889) Жареная телячья голова подъ краснымъ соусомъ.
890) Вареная телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ, на вольвантѣ.
891) Телячья головка фаршированная.
892) Вареная телячья головка съ хрѣномъ и сметаною.
893) Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.
894) Телячья головка съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
895) Телячьи ножки подъ соусомъ.
896) Телячьи ножки жареныя въ клярѣ.
897) Вареныя телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ, на вольвантѣ.
898) Сосиски изъ мозговъ.
899) Пудингъ изъ мозговъ.
900) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.
901) Горячій винигретъ изъ телячьихъ мозговъ.
902) Телячья печенка шпикованная, жареная цѣликомъ.
903) Сальникъ изъ печенки телячьей.
904) Телячья печенка тушоная подъ соусомъ.
905) Телячья печенка жареная ломтиками.
906) Пудингъ изъ телячьей печенки.
907) Телячій рубецъ подъ соусомъ.
908) Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами.
909) Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.
910) Еще пилавъ изъ сырой телятины съ рисомъ.
911) Пилавъ изъ сырой телятины съ рисомъ и черносливомъ.
912) Соусъ изъ телячьяго ливера.
913) Рагу изъ жареной телятины.
914) Сладкое мясо подъ соусомъ.
915) Сладкое мясо жареное.
916) Сладкое мясо съ бешемелемъ.
917) Солонина изъ телятины.
918) Телятина копченая.
919) Форшмакъ изъ телятины и селедки.
920) Тартины съ телячьими мозгами.
921) Тартины изъ почекъ.
922) Тартины изъ телят. съ пармезаномъ.

B) Баранина.

Примѣчаніе.
923) Баранина—жаркое обыкновенное.
924) Холодная баранина.
925) Баранина съ рисомъ запеченая.
926) Рагу изъ оставшейся жареной баранины.
927) Баранина — жаркое съ гречневою кашею и лукомъ шарлотъ.
928) Баранина на подобіе серны, маринованная.
929) Баранина по итальянски съ рисомъ и капустою.
930) Баранина жаркое съ мелкими луковицами или лукомъ—шарлотъ.
931) Бараній филе съ разными подливками.
932) Шашлыкъ.
933) Баранина подъ соусомъ съ картофелемъ и сморчками.
934) Баранина по-турецки.
935) Новороссійское жаркое изъ баранины.
936) Бараньи котлеты, отбивныя, въ клярѣ, огарнированныя пюре изъ лука.
937) Котлеты бараньи рубленныя съ картофельнымъ пюре.
938) Котлеты бараньи съ печенымъ лукомъ.
939) Котлеты бараньи въ слоеномъ тѣстѣ.
940) Котлеты бараньи отбивныя или рубленныя.
941) Отбивныя бараньи котлеты.
942) Отбивныя бараньи котлеты, жареныя въ клярѣ.
943) Пилавъ турецкій изъ баранины съ рисомъ.

944) Пилавъ турецкій съ рисомъ, черносливомъ и пр.
945) Пилавъ съ рисомъ и томатомъ.
946) Еще пилавъ турецкій изъ баранины.
947) Баранья грудинка съ рѣпою.
948) Рагу изъ бараньей грудинки.
949) Баранья грудинка подъ соусомъ изъ сметаны.
950) Жареная баранья грудинка.
951) Вареная грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина.
952) Вареная грудинка баранья съ соусомъ изъ крыжовника и сметаны.
953) Вареная баранина подъ соусомъ съ виномъ.
954) Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей.

Г) Поросенокъ.

Примѣчаніе.

955) Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ.
956) Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаною.
957) Поросенокъ вареный подъ кисло-сладкимъ соусомъ.
958) Поросенокъ съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
959) Вареный фаршированъ. поросенокъ.
960) Жареный поросенокъ.
961) Поросенокъ жареный, фаршированный гречневою кашею.
962) Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою.
963) Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою или ливеромъ поросенка.
964) Поросенокъ жареный, фаршированный лапшею.

Д) Свинина.

Примѣчаніе.

Свѣжая свинина.

965) Буженина, т. е. окорокъ молодой свиньи.
966) Настоящая буженина, въ сѣпной трухѣ съ пивомъ.
967) Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива.
968) Жаркое свинина шпикованная.
969) Жаркое свинина маринованная.
970) Вареная свѣжая свинина.
971) Свѣжая свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками.
972) Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень.
973) Свиныя и воловьи почки.
974) Котлеты изъ свинины.
975) Верещака.
976) Сосиски свѣжія.
977) Свѣжая малороссійская колбаса.
978) Изъ свѣжей свинины приготовляютъ еще студень, головизну, зильцъ, колбасы и сосиски, см отъ № 4137 до 4158, во II части.

Е) Ветчина.

Примѣчаніе.

979) Вареная свѣженросольная ветчина.
980) Вареный копченый окорокъ.
981) Печеный копченый окорокъ.
982) Печеный копченый окорокъ иначе.
983) Голова стараго вепря.

Ж) Дикій поросенокъ, серна, оленина, лань.

984) Жаркое—дикій поросенокъ.
985) Голова дикаго вепря.
986) Жаркое серна или оленина.
987) Жаркое лось и серна.
988) Жаркое-филей серны, лося или кабана.
989) Жаркое-серна четвертымъ манеромъ.

З) Заяцъ.

Примѣчаніе.

990) Жаркое заяцъ.
991) Котлеты изъ зайца.
992) Сосиски.
993) Сыръ изъ зайца къ завтраку.

ОТДѢЛЪ VIII.

Домашнія птицы и дичь.

(Отъ 349 до 273 стр.).

А. ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Цыплята, курицы, каплуны, пулярды, индѣйки, гуси и утки.

Общее примѣчаніе.

а) Цыплята.

Примѣчаніе.

994) Цыплята для огарнированія овощей и зелени.
995) Цыплята на манеръ рябчиковъ.
996) Фаршированные цыплята.
997) Цыплята фаршированные малороссійскимъ саломъ.
998) Жаркое цыплята, фаршированные другимъ манеромъ.
999) Цыплята, жареные съ бешемелемъ.
1000) Цыплята тушоные въ горшкѣ.
1001) Цыплята жареные на рашпорѣ.
1002) Цыплята, по англійски.
1003) Цыплята тушоныя съ чеснокомъ и эстрагономъ.
1004) Цыплята съ зеленымъ горохомъ.
1005) Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ, съ крыжовникомъ.
1006) Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.
1007) Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.
1008) Цыплята съ цвѣтною капустою.
1009) Вареныя цыплята, курица или индѣйка подъ разными соусами.
1010) Фрикасе изъ вареныхъ цыплятъ или еще лучше изъ курицы.

б) Курица.

Примѣчаніе.

1011) Курица—жаркое обыкновенное.
1012) Жареная курица друг. ман.
1013) Жареная курица фаршированная.
1014) Жареная курица съ соусомъ изъ сарделекъ.
1015) Тушоная курица съ черносливомъ, на вольвантѣ.
1016) Тушоная курица.
1017) Тушоная курица, фаршированная грецкими орѣхами.
1018) Тушоная курица, фарш. каштанами.
1019) Тушоная курица, фарш. печенкою.
1020) Тушоная курица фарш. трюфелями.
1021) Тушоная курица, фарш. сухарями.
1022) Тушоная курица, фарш. рисомъ.
1023) Пилавъ изъ курицы съ рисомъ.
1024) Запеканые куры и поросята къ закускѣ.
1025) Курица вареная подъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.
1026) Курица подъ разными соусами.
1027) Фрикасе изъ курицы.
1028) Котлеты изъ курицы.
1029) Курица разварная съ рисомъ, подъ разными соусами.
1030) Пудингъ изъ куръ.
1031) Пудингъ изъ курь др. манеромъ.

в) Каплуны и пулярды.

Примѣчаніе.

1032) Жаркое каплунъ или пулярда.
1033) Каплунъ или пулярда жареные на вертелѣ.
1034) Жареные каплунъ, пулярда или курица съ соусомъ изъ сарделекъ.
1035) Жареный каплунъ или пулярда съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.
1036) Тушоный каплунъ или пулярда съ соусомъ изъ трюфелей.
1037) Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные рисомъ.
1038) Пулярда тушоная, фаршированная кнелью, съ шампиньонами и раковымъ масломъ.
1039) Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные печенкою.
1040) Тушоный каплунъ или пулярда, фарширов. печенкою съ трюфелями.

1041) Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные сухарями.
1042) Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные каштанами.
1043) Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные грецкими орѣхами.
1044) Вареный каплунъ или пулярда, фаршированные рисомъ.
1045) Каплунъ или пулярда разварные, фаршированные рисомъ.
1046) Пулярда разварная съ эстрагономъ.
1047) Пулярда разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ или съ раковымъ соусомъ.
1048) Пулярда разварная съ гарниромъ.
1049) Каплунъ вареный съ соусомъ изъ помидоровъ.

в) Индѣйки.

Примѣчаніе.
1050) Жаркое индѣйка.
1051) Жареная индѣйка, фаршированная грецкими орѣхами.
1052) Жареная индѣйка, фаршированная яблоками.
1053) Жареная индѣйка, съ бешемелемъ.
1054) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная печенкою.
1055) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная рисомъ.
1056) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная печенкою и трюфелями.
1057) Тушоная индѣйка, фаршированная каштанами.
1058) Тушоная индѣйка съ рисомъ по-французски.
1059) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная сухарями.
1060) Тушоный филей индѣйки съ пюре изъ вишень.
1061) Котлеты изъ индѣйки или курицы.
1062) Вареная индѣйка или курица подъ соусомъ.

г) Гуси.

Примѣчаніе.
1063) Жаркое гусь, по-литовски, съ яблоками.
1064) Жаркое гусь съ капустою.
1065) Жаркое гусь съ итальянскими макаронами.
1066) Жаркое гусь, фаршированный кашею.
1067) Гусь разварной или утка съ грибнымъ соусомъ.
1068) Гусиная потроха съ гусиною кровью, см. отдѣлъ XXXVIII.
1069) Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива.
1070) Рагу изъ оставшагося жаренаго гуся.
1071) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.
1072) Гусиныя печенки.

Утки домашнія.

Примѣчаніе.
1073) Жаркое утки.
1074) Тушоныя утки фаршированныя.
1075) Утка фаршированная грудями.
1076) Утки жареныя съ темнымъ соусомъ.
1077) Утка жареная съ соусомъ изъ вина.
1078) Утка съ фаршемъ изъ телятины.
1079) Утка вареная съ вермишелью и грибами.
1080) Утка подъ бѣлымъ соусомъ.
1081) Утка со свѣжею капустою.
1082) Утка съ соусомъ изъ анчоусовъ.
1083) Утка съ капустою—сафой.
1084) Печенки уток, куръ, гусей, зайца и проч. подъ соусомъ съ мадерою.

е) Голуби.

Примѣчаніе.
1085) Голуби жареные.
1086) Голуби фаршированные жареные.
1087) Жареные голуби подъ соусомъ.
1088) Разварные голуби.

Б. ДИЧЬ.

Общее примѣчаніе.
1089) Фазанъ.
1090) Павлинъ жаркое.

Глухарь.

Примѣчаніе.
1091) Жареный глухарь.
1092) Холодное изъ глухаря или тетерки
1093) Битки изъ филеевъ глухаря или тетерки.

Тетерка.

Примѣчаніе.
1094) Жаркое тетерка.
1095) Тетерки съ краснымъ виномъ.
1096) Тетерки съ каштанами.
1097) Тетерки со сметаной, сосисками и картофелемъ.
1098) Холодная тетерка.
1099) Битки изъ филеевъ тетерки.

Куропатки.

Примѣчаніе.
1100) Куропатки жареныя.
1101) Куропатки фаршированныя.
1102) Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.
1103) Куропатки съ кислою капустою.

Утки дикія.

Примѣчаніе.
1104) Утки дикія, жареныя.
1105) Утки дикія съ соусомъ и капарцами.
1106) Утки дикія съ шампиньонами.
1107) Утки дикія съ соусомъ изъ кислой капусты.

Рябчики.

Примѣчаніе.
1108) Рябчики жареные, фаршированные.
1109) Жареные рябчики.
1110) Рябчики подъ соусомъ.
1111) Рябчики по-аматерски.
1112) Котлеты изъ рябчиковъ.
1113) Марешаль изъ рябчиковъ.
1114) Суфле изъ рябчиковъ.
1115) Сосиски изъ рябчиковъ.
1116) Сосиски изъ рябчиковъ или зайца.
1117) Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.
1118) Рябчики жареные въ глинѣ, на охотѣ.

МЕЛКАЯ ДИЧЬ.

Общее примѣчаніе.

Бекасы и пр.

Примѣчаніе.
1119) Бекасы жареные.
1120) Бекасы жареные, съ соусомъ.
1121) Бекасы съ гренками.
1122) Свистели или вальдшнепы съ гренками.
1123) Перепелки подъ соусомъ.

Жаворонки и пр.

Примѣчаніе.
1124) Жаворонки жареные.
1125) Куликн подъ соусомъ съ виномъ.
1126) Рагу изъ куликовъ.
1127) Жареные дрозды.
1128) Жареные фаршированные дрозды.
1129) Пудингъ изъ оставшейся дичи.

ОТДѢЛЪ IX.

Рыбы.

(Отъ 385 до 435 стр.).

Общее примѣчаніе.
1130) Вареная рыба вообще.
1131) Жареная рыба вообще.
1132) Печеная рыба вообще.

Бѣлорыбица или бѣлужина.

Примѣчаніе.
1133) Бѣлорыбица или бѣлужина разварная.
1134) Родъ селянки по французски.
1135) Бѣлорыбица или бѣлужина жареная.
1136) Бѣлорыбица очень вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
Бѣлужина маринов. см. № 4080, часть II.

Ерши.

Примѣчаніе.
1137) Крупные ерши вареные.
1138) Крупные ерши, жареные въ клярѣ.
1139) Ерши въ раковинахъ.

Камбала иначе соль.

Примѣчаніе.
1140) Камбала вареная.

1141) Камбала вареная на греческій манеръ.
1142) Камбала вареная на винѣ—вейндеграфѣ.
1143) Камбала жареная въ фритюрѣ.
1144) Камбала жареная въ маслѣ.

Караси.

Примѣчаніе.
1145) Караси вареные съ соусомъ изъ сметаны, съ кнелью.
1146) Караси вареные въ сливкахъ.
1147) Караси жареные со сметаною.
1148) Караси жареные др. ман.
1149) Караси жареные и запеченые.

Карпъ.

Примѣчаніе.
1150) Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
1151) Карпъ вареный по жидовски.
1152) Карпъ вареный съ краснымъ виномъ.
1153) Карпъ жареный или печеный.
1154) Карпъ тушоный.

Корюшка.

Примѣчаніе.
1155) Корюшка жареная.
1156) Корюшка жареная въ фритюрѣ.
1157) Корюшка маринованная.
1158) Копчушка.
1159) Лабарданъ.

Лещь.

Примѣчаніе.
1160) Лещь вареный.
1161) Лещь вареный съ хрѣномъ и яблоками.
1162) Лещь вареный съ краснымъ виномъ.
1163) Лещь печеный съ соусомъ.
1164) Лещь печеный, фаршированный кислою капустою.
1165) Лещь печеный, фаршированный гречневою кашею.
1166) Лещь фаршированный рыбною массою.

Линъ.

Примѣчаніе.
1167) Линъ вареный.
1168) Линъ вареный съ краснымъ виномъ.
1169) Линъ тушоный съ виномъ и шампиньонами.
1170) Линъ вареный подъ разными соусами.
1171) Линъ печеный съ красною или бѣлою капустою.

Лососина.

Примѣчаніе.
1172) Лососина разварная подъ соусомъ.
1173) Лососина копченая съ зеленымъ горохомъ.
1174) Лососина разварная съ хрѣномъ и уксусомъ.
1175) Лососина тушоная.
1176) Лососина жареная или печеная.
1177) Лососина жареная др. ман.
1178) Лососина жареная трет. ман.
1179) Лососина въ папильотахъ.
1180) Пудингъ изъ лососины.
1181) Лососина жареная въ клярѣ.
1182) Котлеты изъ лососины подъ бешемелемъ, жареные въ фритюрѣ.
Лососина маринованная см. № 1617.

Миноги.

Примѣчаніе.
1183) Миноги жареныя.
Миноги тушоныя № 1187.

Навага.

Примѣчаніе.
1184) Навага отварная.
1185) Навага жареная.
1186) Навага жареная въ клярѣ.

Налимъ.

Примѣчаніе.
1187) Налимъ тушоный.
Уха см. № 121.
Паштетъ см. № 1437.
Маринатъ см. № 4090.

Окуни.

Примѣчаніе.
1188) Окуни вареные съ бѣлымъ соусомъ, съ лимономъ и мадерою.
1189) Котлеты изъ окуней.
1190) Рулетъ изъ окуней.

1191) Окуни вареные съ соусомъ изъ сметаны.
1192) Окуни вареные съ яйцами и масломъ.
1193) Родъ пудинга изъ окуней.
1194) Сосиски изъ окуней.
1195) Окуни жареные въ клярѣ.
1196) Окуни въ раковинахъ.

Осетрина.

Примѣчаніе.
1197) Осетрина разварная подъ бѣлымъ соусомъ.
1198) Осетрина вареная подъ соусомъ изъ сметаны.
1199) Осетрина подъ соусомъ изъ помидоровъ.
1200) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ или виннымъ соусомъ.
1201) Осетрина разварная подъ разными соусами.
1202) Осетрина съ огурцами.
1203) Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.
1204) Осетрина или лососина жареная или печеная.
1205) Осетрина съ бѣлымъ виномъ.
1206) Осетрина жареная подъ бешемелемъ.
1207) Осетрина тушоная.
1208) Соленая осетрина и бѣлорыбица.
Осетрина маринованная, по англійски см. № 4085, часть II.

Палтусина.

Примѣчаніе.
1209) Палтусина съ зеленымъ соусомъ.

Пискари.

1210) Пискари.

Ряпушка.

Примѣчаніе.
1211) Ряпушка жареная въ фритюрѣ.
1212) Ряпушка жареная въ маслѣ.
1213) Домашнія кильки.
1214) Ряпушка маринованная.

Салакушка.

Примѣчаніе.
1215) Жареная салакушка.
Салакушка маринованная см. №1214.

Селява.

1216) Селява жареная.
1217) Селява жареная въ фритюрѣ.
1218) Селява маринованная.

Сельди.

Примѣчаніе.
1219) Селедка, подаваемая къ закускѣ.
1220) Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.
1221) Селедка жареная, фаршированная.
1222) Жареная селедка подъ соусомъ.
1223) Котлеты изъ селедки.
1224) Гренки съ селедкою къ завтраку.
1225) Форшмакъ изъ селедки и картофеля.
1226) Форшмакъ изъ мяса и селедки.
1227) Форшмакъ съ селедкою трет. ман.
1228) Форшмакъ съ селедкою четв. ман.
1229) Форшмакъ пятымъ ман.
1230) Винигретъ изъ селедки и картофеля.

Семга или сомъ.

Примѣчаніе.
1231) Свѣжая семга разварная.
1232) Свѣжая семга разварная, подъ бѣлымъ соусомъ.
1233) Свѣжая семга жареная.
1234) Сазонина и сомовина.
1235) Севрюга.

Сиги.

Примѣчаніе.
1236) Сигъ разварной съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
1237) Сиги разварные съ раковымъ и пр. соусами.
1238) Сигъ [illegible] картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны.
1239) Сиги жареные.
1240) Сиги печеные.
1241) Сиги печеные съ бешемелемъ изъ сметаны.
1242) Сиги въ слоеномъ тѣстѣ, по фински.
1243) Сиги въ клярѣ.
1244) Сиги необыкновенно вкусные съ бѣлымъ столовымъ виномъ.

Снятки.

Примѣчаніе.
1245) Снятки жареные.
1246) Снятки жареные въ клярѣ.

Стерлядь.

Примѣчаніе.

1247) Стерлядь разварная съ гарниромъ.
1248) Стерлядь разварная съ картофелемъ и виномъ бордо или сотернъ.
1249) Стерлядь разварная на шампанскомъ
1250) Стерлядь необыкновенно вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
1251) Стерлядь тушоная съ трюфелями.
1252) Стерлядь печеная подъ соусомъ съ шампиньонами.
1253) Стерлядь поджаренная.
1254) Стерлядь маринованная см. № 4085.

Судакъ.

Примѣчаніе.

1255) Судакъ разварной подъ разными соусами.
1256) Судакъ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны или раковымъ соусомъ.
1257) Судакъ или сигъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
1258) Судакъ разварной, по капуцински, съ ромомъ.
1259) Судакъ разварной съ гренками и картофелемъ.
1260) Судакъ разварной, по французски.
1261) Судакъ или сигъ печеный подъ бешемелемъ изъ сметаны.
1262) Судакъ или сигъ печеный со сморчками.
1263) Судакъ или сигъ тушоный съ хрѣномъ и сметаной.
1264) Судакъ необыкновенно вкусный съ бѣлымъ, столовымъ виномъ.
1265) Судакъ жареный.
1266) Судакъ печеный, фаршированный рисомъ.
1267) Судакъ въ клярѣ, жареный въ фритюрѣ.
1268) Судакъ тушоный съ виномъ.
1269) Родъ пудинга изъ судака.
1270) Котлеты изъ судака съ рисомъ, по милански, съ раковымъ соусомъ.
1271) Котлеты изъ судака, щуки и окуней.
1272) Рулетъ изъ судака, окуней и щуки.
1273) Зразы изъ судаковъ.
1274) Мелкіе судачки.
1275) Сосиски изъ судака.
1276) Судаки въ раковинахъ.

Заливное изъ судака см. № 1452.
Майонезъ изъ судака см. № 1466.
Судакъ маринованный см. № 4081.

Треска.

Примѣчаніе.

1277) Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
1278) Треска, запеченая съ молокомъ и картофелемъ.
1279) Треска съ гренками.
1280) Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
1281) Треска съ соусомъ изъ помидоровъ.
1282) Треска съ соусомъ изъ сливокъ.
1283) Треска съ соусомъ изъ сметаны.
1284) Треска съ соусомъ изъ раковъ и сморчковъ.
1285) Треска съ соусомъ изъ вишень и краснаго вина.
1286) Котлеты изъ трески.

Угорь.

Примѣчаніе.

1287) Угорь вареный въ красномъ винѣ.
1288) Угорь вареный съ кисло-сладкимъ соусомъ.
1289) Угорь копченый съ зеленымъ горохомъ.
1290) Угорь жареный, подъ соусомъ.
1291) Угорь печеный.
1292) Угорь фаршированный.
1293) Угорь жареный маринованный.
1294) Угорь вареный маринованный.

Форель.

Примѣчаніе.

1295) Форель разварная съ разными соусами.
1296) Разварная форель съ гарниромъ изъ овощей.
1297) Цѣльная форель, вареная на винѣ.
1298) Форель жареная въ клярѣ.
1299) Форель тушоная съ мадерою и раковымъ соусомъ.
1300) Форель необыкновенно вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
1301) Мелкая гатчинская форель.

Щука.

Примѣчаніе.

1302) Щука цѣльная, разварная съ разными подливками.
1303) Щука вареная подъ соусомъ.
1304) Щука вареная подъ соусомъ, съ хрѣномъ.
1305) Зразы изъ щуки.
1306) Щука подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ.
1307) Щука съ картофелемъ, по нѣмецки.
1308) Щука тушоная.
1309) Щука тушоная съ хрѣномъ и сметаною.
1310) Щука подъ сѣрымъ соусомъ.
1311) Щука фаршированная.
1312) Щука фаршированная печеная.
1313) Щука съ кислою капустою.
1314) Щука тушоная съ овощами.
1315) Щука, по жидовски, съ шафраномъ.
1316) Щука подъ соусомъ съ сыромъ и рыбною кнелью.
1317) Щука по итальянски.
1318) Щука по польски.
1319) Щука печеная со свинымъ саломъ.
1320) Щука тушоная въ печи.
1321) Щука жареная.
1322) Щука печеная.
1323) Котлеты изъ щуки, судака и окуней.
1324) Рулетъ изъ щуки.
1325) Щука вареная на вертелѣ.
1326) Сосиски изъ щуки.
1327) Икра изъ щуки.
1328) Пудингъ изъ щуки.

Маіонезъ изъ щуки см. № 1466—1473.
Заливное изъ щуки см. № 1452.
Рулетъ изъ щуки. см. № 1455.
Щука маринов. по монаст. см. № 4085—4089.

Раки.

Примѣчаніе.

1329) Цѣльные вареные раки.
1330) Раки вареныя на французскій манеръ.
1331) Раки со сметаною.
1332) Раки подъ соусомъ съ виномъ.
1333) Вкусные раки.
1334) Соусъ изъ раковъ со смоленскою крупою.
1335) Молочный соусъ изъ раковъ съ сухарями.
1336) Молочный мучной соусъ изъ раковыхъ шеекъ.
1337) Суфле изъ раковъ.
1338) Пудингъ изъ раковъ съ рисомъ.
1339) Раковыя шейки маринованныя.
1340) Раковыя скорлупки.
1341) Раковое масло.
1342) Раки со свѣжимъ горохомъ.

Супъ раковый см. № 62.
Паштетъ изъ раковъ, см. № 1438.
Хлодникъ польскій, см. № 201.
Сосиски изъ раковъ, см. № 756.
Пудингъ изъ раковъ съ рисомъ, см. № 1492.

ОТДѢЛЪ X.

Салаты къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

(Отъ 436 до 439 стр.).

*1343) Свѣжая шинкованная капуста.
*1344) Кислая шинкованная капуста.
*1345) Салатъ-латукъ со сметаною.
*1346) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.
*1347) Салатъ-латукъ, по французски.
*1348) Салатъ-латукъ съ анчоусами.
*1349) Салатъ-роменъ.
*1350) Салатъ-цикорій.
*1351) Салатъ-писанли.
*1352) Салатъ-эскароль.
*1353) Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ.
*1354) Свѣжіе огурцы со сметаною.
*1355) Салатъ изъ картофеля и кресс-салата.
*1356) Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядинѣ.
*1357) Свекла съ прованскимъ соусомъ.

*1358) Свекла маринованная.
*1459) Кресс-салатъ.
*1360) Смѣшанный маринованный салатъ изъ разныхъ фруктовъ.
*1361) Салатъ изъ маринованныхъ вишень.
*1362) Салатъ изъ маринованныхъ овощей.
*1363) Салатъ изъ зеленой фасоли.
*1364) Салатъ изъ картофели.
*1365) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ.
*1366) Компотъ изъ абрикосовъ № 2514 (Часть II).
*1367) Компотъ изъ вишень № 2397 (Часть II).
*1368) Компотъ изъ дыни № 2424 (Часть II).
*1369) Компотъ изъ сливъ № 2369 (Часть II).

1370) **Салаты маринованные:**

См. отдѣлъ I и II часть II, а именно:
* а) Яблоки мочеными № 2352—2255.
* б) Сливы маринов. № 2370—2372.
* в) Груши маринованныя и моченыя № 2383—2387.
* г) Вишни марин. № 2399—2400,
* д) Дыни арбузъ мар. № 2418
* е) Салатъ брусничн. № 1459—2461
* ж) Барбарисъ маринован. № 2503
* з) Шинкованная капуста кислая № 2529—2531
* и) Цвѣтная капуста маринованная № 2527.
* і) Рыжики № 2555—2562.
* к) Сушоные боровики № 2563.
* л) Бѣлые грибы или боровики марин. № 2567—2569.
* м) Грузди № 2576—2577,
* н) Огурцы соленые № 2583—2586
* о) Корнишоны № 2589—2590
* п) Пикули № 2622—2625.
* р) Тыква марин. № 2425—2427.
* с) Персики маринов. № 2509.
* т) Абрикосы маринов. № 2613.

ОТДѢЛЪ XI.

Пироги и паштеты.

(Отъ 440 до 463 стр.).

А. ПИРОГИ.

Общее примѣчаніе.

Тѣсто для пироговъ.

Примѣчаніе.

*1372) Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное.
*1373) Тѣсто на дрожжахъ др. ман.
*1374) Превосходное дрожжевое тѣсто для пирога.
*1375) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ съ почечнымъ, телячьимъ жиромъ.
*1376) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ масляное.
*1377) Дрожжевое тѣсто, подходящее въ холодной водѣ.
*1378) Слоеное тѣсто для пироговъ.
*1379) Прекрасное тѣсто на сметанѣ.
*1380) Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою.
*1381) Пирогъ съ визигою, рыбою и манною крупою.
*1382) Пирогъ съ визигою, рыбою и саго.
*1383) Пирогъ съ семгою и саго.
*1384) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.
1385) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками.
1386) Кулебяка съ рыбою.
1387) Пирогъ съ мясомъ и яйцами.
1388) Пирогъ изъ нѣсколькихъ слоевъ сдобнаго тѣста, съ мяснымъ фаршемъ.
1389) Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.
1390) Старинный курникъ изъ курицы и риса.
*1391) Старинный курникъ изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ и курицы.
*1392) Пирогъ со свѣжею капустою.
*1393) Пирогъ съ кислою капустою и грибами.
*1394) Картофельный пирогъ.
*1395) Пирогъ съ грибами и визигою.
*1396) Пирогъ со свѣжими грибами.
*1397) Пирогъ съ морковью.
*1398) Пшенный пирогъ.

*1399) Пирогъ съ кашей изъ смоленской или мелкой гречневой крупы съ грибами.
*1400) Пирогъ съ крутою гречнев. кашею.

Б. Паштеты.

Примѣчаніе.

1401) Форма для открытыхъ холодныхъ паштетовъ изъ пшеничнаго или ржаного тѣста.
1402) Форма для закрытыхъ горячихъ паштетовъ изъ пшеничнаго тѣста.
1403) Форма паштета на блюдѣ, прикрытаго только тѣстомъ.
1404) Простая форма паштетовъ на блюдѣ.

Фаршъ для паштетовъ.

1405) Рыбный фаршъ для паштетовъ.
1406) Фаршъ изъ печенки съ телятиною.
1407) Фаршъ изъ одной печенки со свинымъ шпикомъ.

Тѣсто для паштетовъ.

1408) Ржаное тѣсто пополамъ съ пшеничною мукою для открытыхъ, холодныхъ паштетовъ.
1409) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.
1410) Слоеное тѣсто, см. № 1378.
1411) Сдобное тѣсто, прѣсное.
1412) Заварное тѣсто, безъ дрожжей.
1413) Рубленое тѣсто.
1414) Прекрасное разсыпчатое тѣсто.
1415) Разсыпчатое тѣсто др. ман.
1416) Разсыпчатое тѣсто третьимъ манеромъ.
1417) Разсыпчатое тѣсто четвертымъ манеромъ.

Паштеты горячіе.

1418) Горячій паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки.
1419) Паштетъ изъ каплуна или кормленой индѣйки.
1420) Горячій паштетъ изъ курицы, каплуна или индѣйки.
1421) Горячій паштетъ изъ телятины съ фаршемъ изъ печенки.
1422) Паштетъ простой изъ телятины.
1423) Горячій паштетъ изъ дичи: куропатокъ, рябчиковъ, глухаря, свистелей и пр.
1424) Горячій паштетъ изъ зайца.
1425) Паштетъ изъ домашнихъ утокъ.
1426) Паштетъ турецкій изъ баранины.
1427) Паштетъ—заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.
1428) Картофельный паштетъ съ мясомъ.
1429) Паштетъ изъ гусиныхъ почекокъ.
1430) Холодный паштетъ изъ дичи: рябчиковъ, куропатокъ, глухаря, свистелей, голубей.
1431) Холодный паштетъ дорожный.
1432) Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ.
1433) Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печенокъ.
1434) Паштетъ на манеръ стразбургскаго.
1435) Прекрасный стразбургскій пирогъ др. ман.
1436) Горячій паштетъ изъ лососины.
1437) Паштетъ изъ угря, палима или щуки.
1438) Паштетъ изъ раковъ.
1439) Паштетъ изъ соленой рыбы съ рисомъ.

ОТДѢЛЪ XII.

Заливное, маіонезъ и прочія холодныя кушанья къ обѣду и завтраку.

(Отъ 464 до 481 стр.).

А. Заливное, рулетъ.

Примѣчаніе.

1441) Заливное изъ индѣйки или каплуна.
1442) Заливное изъ головки телячьей.
1443) Студень.
1444) Заливное изъ поросенка.
1445) Рулетъ изъ поросенка.
1446) Заливное изъ фаршированнаго поросенка.
1447) Заливное изъ зайца.
1448) Заливное изъ солонины.

1449) Рулетъ изъ фарширов. индѣйки.
1450) Еще рулетъ изъ поросенка.
1451) Родъ заливного изъ фаршированныхъ рябчиковъ.
1452) Заливное изъ рыбы.
1453) Заливное изъ ершей.
1454) Родъ заливного изъ угря и раковъ.
1455) Рулетъ изъ щуки.
1456) Рыба холодная.

Б) Майонезъ.

Примѣчаніе.

1457) Майонезъ изъ фарширов. курицы или каплуна.
1458) Майонезъ изъ фарширов. индѣйки.
1459) Майонезъ изъ индѣйки нафаршир. печенкою.
1460) Майонезъ изъ индѣйки.
1461) Майонезъ изъ индѣйки фарширов. грецкими орѣхами.
1462) Майонезъ изъ цыплятъ.
1463) Майонезъ изъ дичи.
1464) Майонезъ изъ фаршированнаго поросенка съ заливнымъ.
1465) Майонезъ изъ фаршированныхъ рябчиковъ.
1466) Майонезъ изъ цѣльной вареной, фаршированной рыбы.
1467) Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.
1468) Майонезъ изъ рыбы.
1469) Майонезъ изъ цѣльной щуки, судака, форели и проч.
1470) Майонезъ изъ цѣльной фарширов. жареной рыбы.
1471) Цѣльная рыба холодная: форель, лососина, осетрина, стерлядь, судакъ и пр.
1472) Цѣльная рыба холодная, къ завтраку.
1473) Рыба холодная.

В) Винигретъ.

Примѣчаніе.

1474) Винигретъ изъ дичи.
*1475) Винигретъ лѣтній, постный изъ разностей.
*1476) Винигретъ зимній, постный изъ разностей.
1477) Винигретъ рыбный.
1478) Винигретъ изъ разварной говядины.
1479) Винигретъ изъ картофеля и селедки.
1480) Винигретъ изъ разнаго мяса.

Г) Маринованныя рыбы и птицы, подаваемыя къ завтраку или закускѣ.

1481) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, подаваемая къ закускѣ.
1482) Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.
1483) Селява и корюшка маринованныя.
1484) Рянушка маринованная.
Бѣлужина маринов., см. № 4080.
Угорь жареный маринов. № 4080.
Угорь вареный маринов. № 4078.
Судакъ маринованный № 4081.
Щука маринованная № 1081.
Щука маринован. по монастырски см. № 4083
Лососина маринованная № 4082.
Маринованная рыба, по англійски, № 4085.
И прочія маринов. и копченыя рыбы и птицы, см. отдѣлъ LI, во II ч.

1485) **Холодныя жаркія, подаваемыя въ день Пасхи.**

Холодная говядина, см. № 784.
Говядина маринованная № 785.
Жаркое телятина № 850.
Окорокъ ветчины № 981.
Голова стараго вепря № 983.
Голова дикаго вепря № 985
Жаркое лось или серна № 987.
Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою № 962 и пр.

ОТДѢЛЪ XIII.

Пудинги, шарлотки, суфле, воздушные пироги и проч.

(Отъ 482 до 513 стр.).

Общее примѣчаніе.

А) Пудинги, которые варятся въ салфеткѣ.

Примѣчаніе.

*1486) Пудингъ изъ творога.
*1487) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.
*1488) Плумъ-пудингъ.

*1489) Пудингъ, по англійски, съ мозгами изъ костей.
*1590) Пудингъ изъ разныхъ крупъ.
*1491) Пудингъ изъ яблокъ.
*1492) Пудингъ изъ риса съ раками.
*1493) Пудингъ изъ щуки.
*1494) Пудингъ изъ телячьей печенки.

Б) Пудинги на парѣ.

Примѣчаніе.

*1495) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ.
*1496) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками.
*1497) Пудингъ изъ булки съ изюмомъ.
*1498) Пудингъ изъ сухарей.
*1499) Пудингъ изъ свѣжихъ абрикосовъ.
*1500) Пудингъ изъ яблочнаго пюре.
*1501) Пудингъ изъ земляники или клубники.
*1502) Пудингъ изъ чернослива.
*1503) Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина.
*1504) Пудингъ изъ ржаного хлѣба.
*1506) Пудингъ заварной.
*1507) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками.
*1508) Пудингъ изъ риса или пшена.
*1509) Рисъ съ земляничнымъ пюре.
*1510) Пудингъ изъ саго.
*1511) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками.
*1512) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.
*1513) Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
*1514) Пудингъ изъ каштановъ.
*1515) Англійскій пудингъ съ каштанами.
*1516) Англійскій пудингъ съ пюре изъ каштановъ.
*1517) Пудингъ славянскій.
*1518) Пудингъ изъ куръ.
*1519) Пудингъ изъ куръ др. ман.
*1520) Пудингъ изъ рѣпы.
*1521) Пудингъ изъ моркови.
*1522) Пудингъ изъ моркови др. ман.

В) Пудинги, которые пекутъ въ формѣ, въ духовой печи.

Примѣчаніе.

*1523) Превкусный пудингъ изъ маисовой муки.
*1524) Пудингъ изъ лимона и маисовой муки.
*1525) Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
*1526) Пудингъ изъ творога.
*1527) Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей.
*1528) Пудингъ бисквитный.
*1529) Пудингъ въ родѣ бисквитнаго.
*1530) Пудингъ заварной съ апельсинною коркою.
*1531) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаною.
*1532) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.
*1533) Пудингъ изъ булки съ яблоками.
*1534) Пудингъ изъ саго съ фисташками.
*1535) Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями.
*1536) Пудингъ на сливкахъ.
*1537) Пудингъ кофейный.
*1538) Пудингъ шоколадный.
*1539) Пудингъ шокол. др. ман.
*1540) Пудингъ изъ мака.
*1541) Пудингъ изъ грушъ.
*1542) Очень вкусный пирогъ изъ сырой манны, риса или сухарей.
*1543) Пудингъ изъ манны др. ман.
*1544) Пудингъ изъ манны, смоленскихъ крупъ или пшена.
*1545) Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ со сметаною и ромомъ.
*1546) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ.
*1547) Сладкій пирогъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.
*1548) Пудингъ изъ риса двухъ цвѣтовъ.
*1549) Рисовый пудингъ съ шоколадомъ.
*1550) Рисъ холодный со сливками или сметаною.
*1551) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.
*1552) Пудингъ изъ риса съ вареньемъ малиною.
*1553) Пудингъ изъ риса.
*1554) Яблочный пирогъ à la reine.
*1555) Пудингъ изъ пеклеваннаго хлѣба.
*1556) Пудингъ изъ яблокъ.
*1557) Суфле сливочное.
*1558) Пудингъ на дрожжахъ.
*1559) Пудингъ изъ вина.
*1560) Пудингъ изъ тыквы.

*1561) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.
*1562) Пудингъ изъ картофеля.
*1563) Пудингъ изъ разварной говядины.
*1564) Пудингъ изъ макароновъ.
*1565) Пудингъ изъ оставшейся дичи.

Г) Шарлотки.

Примѣчаніе.
*1566) Шарлотка изъ чернаго хлѣба.
*1567) Шарлотка изъ вишень.
*1568) Сметанники.
*1569) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.
*1570) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками изъ простыхъ сухарей.
*1571) Шарлотка изъ сахарныхъ сухарей съ вареньемъ изъ красной смородины.

Д) Суфле, запекаемое на блюдѣ или въ шарлотницѣ.

Примѣчаніе.
*1572) Суфле съ вареньемъ.
*1573) Суфле съ ванилью.
*1574) Суфле изъ сметаны.
*1575) Суфле лимонное.
*1576) Суфле шоколадное изъ сметаны.
*1577) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.
*1578) Суфле изъ бешемеля.

Е) Воздушные пироги, которые запекаются и подаются на томъ же блюдѣ.

Примѣчаніе.
*1579) Воздушный пирогъ изъ яблокъ.
*1580) Воздушный пирогъ изъ свѣжей земляники или малины.
*1581) Воздушный пирогъ съ малиновымъ вареньемъ.
*1582) Превосходный воздушный пирогъ изъ домашняго варенья.
*1583) Воздушный пирогъ изъ яблочнаго пюре, др. ман.
*1584) Воздушный пирогъ изъ чернослив-наго пюре.
*1585) Воздушный пирогъ изъ сушоныхъ яблокъ.
*1586) Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.
*1587) Воздушный пирогъ изъ яблочнаго пюре трет. ман.
*1588) Воздушный пирогъ изъ абрикосовъ или шепталы.

Ж) Разныя сладкія горячія кушанья, которыя запекаются и подаются на томъ же блюдѣ.

*1589) Пирогъ изъ бакалій.
*1590) Сладкій пирогъ изъ вишень, черной смородины или черники.
*1591) Пирогъ изъ блиновъ.
*1592) Пирогъ изъ свѣжихъ сливъ.
*1593) Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меринго́ю.
*1594) Пирогъ изъ саго.
*1595) Пирогъ изъ саго съ яблоками.
*1596) Пирогъ съ миндальною или кокосовою массою.

з) Сладкія блюда, которыя подаются, по большей части, холодными.

Примѣчаніе.
*1597) Рисовый пудингъ холодный.
*1598) Холодный рисъ съ вареньемъ красной смородины.
*1599) Холодный рисъ съ яблоками.
*1600) Бисквитный пирогъ съ вареньемъ и соусомъ.
*1601) Каштаны со сбитыми сливками.
*1602) Холодный рисъ съ черносли́вомъ.
*1603) Рисъ холодный розоваго цвѣта.
*1604) Рисъ со свѣжими фруктами.
*1605) Рисъ съ апельсинами.
*1606) Рисъ съ виномъ.
*1607) Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.
*1608) Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ.
*1609) Саго холодное съ краснымъ виномъ.
*1610) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ.
*1611) Саго холодное съ шоколадомъ.
*1612) Саго холодное съ кофе и миндальнымъ молокомъ.
*1613) Самый простой пудингъ изъ булки съ ягоднымъ сиропомъ.
*1614) Снѣжки (Boules de neige).

ОТДѢЛЪ XIV.

Кушанья изъ яблокъ.

(Отъ 514 до 517 стр.).

Примѣчаніе.

*1615) Яблоки жареныя въ клярѣ, иначе въ тѣстѣ.
*1616) Яблоки жареныя въ маслѣ.
*1617) Апельсины жареныя въ клярѣ.
*1618) Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ.
*1619) Яблоки съ варенъемъ и миндальнымъ молокомъ.
*1620) Яблоки съ рисомъ.
*1621) Печеныя яблоки.
*1622) Печеныя яблоки съ сахаромъ.
*1623) Яблоки фаршир. миндальною массою съ миндальнымъ молокомъ.
*1624) Дешевый яблочный пирогъ.
*1625) Яблоки съ варенъемъ, сабаіономъ или сливочнымъ соусомъ.
*1626) Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзаныхъ яблокъ.
*1627) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ мерингою или бисквитнымъ тѣстомъ.
*1628) Еще пирогъ яблочный.
*1629) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытый яблочною массою.
*1630) Пирогъ изъ яблокъ со сметаною.
*1631) Пирогъ изъ фаршированн. яблокъ.
*1632) Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.

ОТДѢЛЪ XXV.

Блинчики, блины русскіе, гренки, кушанья изъ яицъ.

(Отъ 518 до 530 стр.).

А) Блинчики.

Примѣчаніе.

*1636) Блинчики обыкновенные.
*1637) Блинчики съ сахаромъ и варенъемъ.
*1638) Блинчики съ творогомъ.
*1639) Блинчики съ фруктовою массою.
*1640) Блинчики подъ бешемелемъ.
*1641) Блинчики съ сабаіономъ.
*1642) Блинчики съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.
*1643) Каравай изъ блинчиковъ съ яблоками.
*1644) Каравай изъ блинчиковъ съ кремомъ.
*1645) Каравай изъ блинчиковъ съ печенкою.
*1646) Каравай изъ блинчиковъ, подаваемый ко щамъ.
1647) Каравай изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины.
*1648) Каравай изъ блинчиковъ съ рисомъ и мозгами.
*1649) Блины голландскіе.
*1650) Блины голландскіе др. ман.
*1651) Блины съ лимономъ.
*1652) Блины по англійски.
*1653) Пирогъ изъ блиновъ.

Б) Русскіе блины.

Примѣчаніе.

*1654) Блины чисто гречневые.
*1655) Др. манеромъ.
*1656) Блины, гречневые, заварные пополамъ съ пшеничною мукою.
*1657) Др. манеромъ.
*1658) Блины самые лучшіе.
*1659) Постные русскіе блины.
*1660) Блины пшеничные.
*1661) Блины пшеничные со сбитыми сливками.
*1662) Блины съ яйцами, лукомъ или снятками.
*1663) Блины прекр. на пшенной кашицѣ.
*1664) Манные блины.
*1665) Скороспѣлые гурьевскіе блины.

*1666) Блины на содѣ.
*1667) Царскіе блины.

В) Гренки иначе крутоны.

*1668) Гренки или крутоны изъ бѣлаго хлѣба, жареныя въ маслѣ
*1669) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ.
*1670) Гренки съ миндальною массою.
*1671) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.
*1672) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ.
*1673) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ изъ чернослива.
*1674) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ изъ абрикосовъ, съ мадерою.
*1675) Гренки со свѣжею земляникою.

Г) Кушанья изъ яицъ.

*1676) Яйца въ смятку.
*1677) Яйца въ мѣшечкѣ.
1678) Крутыя яйца.
1679) Яйца выпускныя.
*1680) Яичница съ молокомъ и зеленымъ лукомъ.
1681) Яичница на сковородѣ съ чернымъ хлѣбомъ и ветчиною.
*1682) Яичница глазунья.
1683) Яйца на сковородѣ съ селедкою или сардельками.
*1684) Яйца къ завтраку.
*1685) Гусиныя яйца печеныя.
1686) Омлетъ съ вареньемъ.
*1687) Омлетъ съ вареньемъ и бешемелемъ изъ сливокъ.
*1688) Омлетъ съ вишневою массою.
1689) Омлетъ съ ветчиною и трюфелями.
*1690) Омлетъ подъ соусомъ.

ОТДѢЛЪ XXI.

Колдуны, пельмени, вареники, вермишель или лапша, лазанки. макароны, сырники, клецки и пр.

(Отъ 531 стр. до 541 стр.).

А. Колдуны, пельмени, вареники и пр.

Примѣчаніе

*1691) Тѣсто для колдуновъ, пельменей, варениковъ, лапши и пр.
1692) Колдуны литовскіе.
1693) Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою.
1694) Пельмени съ грибами.
1695) Пельмени съ грибами и ветчиною.
1696) Пельмени сибирскіе.
1697) Настоящіе сибирскіе пельмени.
*1698) Пельмени украинскіе.
*1699) Вереники съ пюре изъ сливъ.
*1700) Вареники съ вишнями.
*1701) Вареники изъ картофельной муки.
*1702) Вареники съ творогомъ.
*1703) Вареники съ черносливомъ.
*1704) Вареники съ черникою.
*1705) Вареники съ капустою.
*1706) Вареники съ грибами.

Б. Вермишель-лапша.

Примѣчаніе.
*1707) Тѣсто для лапши.
*1708) Вермишель или лапша запеченая.
1709) Вермишель или лапша съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.
*1710) Вермишель или лапша на молокѣ, запеченая.
*1711) Вермишель или лапша на молокѣ съ ванилью, запеченая.
*1712) Вермишель или лапша съ шампиньонами.
*1713) Равіоли.

В. Лазанки.

Примѣчаніе.
*1714) Лазанки съ масломъ и лукомъ.
*1715) Лазанки съ творогомъ и сметаною.
*1716) Ламанцы съ макомъ и медомъ.

Г. Макароны итальянскіе.

Примѣчаніе.

*1717) Макароны итальянскіе съ масломъ и сыромъ.
*1718) Макароны съ поджаренными сухарями.
*1719) Макароны со сметаною.
1720) Макароны съ ветчиною и пармезаномъ.
*1721) Итальянскіе макароны съ помидорами.
1722) Макароны съ рябчиками.
*1723) Макароны съ пармезаномъ.
1724) Макароны съ раками.
*1725) Макароны съ грибами.
1726) Макароны съ ветчиною, трюфелями и шампиньонами, запеченые.
*1727) Макароны съ бешемелемъ.
*1728) Макароны съ яичницей, запеченые.
*1729) Макароны съ творогомъ, запеченые.

Д) Сырники.

Примѣчаніе.
*1730) Сырники вареные.
*1731) Сырники вареные др. манеромъ.
*1732) Сырники жареные.
*1733) Сырники жареные др. манеромъ.

Е) Клецки.

Примѣчаніе.
*1734) Клецки мучныя.
*1735) Клецки манныя.
*1736) Клецки картофельныя.
*1737) Клецки гречневыя.
*1738) Клецки саксонскія.
*1739) Клецки миндальныя.

ОТДѢЛЪ XXII.

К а ш и.

(Отъ стр. 542 до стр. 551).

А) Манная крупа.

Примѣчаніе.
*1740) Каша манная, густая, обыкновенная.
*1741) Кармельная каша изъ манны.
*1642) Каша русская, подъ названіемъ Гурьевская съ орѣхами и вареньемъ.
*1743) Каша Гурьевская сладкая-манная.
*1744) Русская сливочная манная каша.
*1745) Жареная каша изъ манны.
*1746) Др. манеромъ.
*1747) Каша манная на миндальномъ молокѣ.
*1748) Оладьи изъ манной каши, см. № 1819.

Б) Смоленская крупа.

*1749) Каша изъ смоленскихъ крупъ, обыкновенная.
*1750) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ корнкою.
*1851) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною.
*1752) Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.
1753) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.
*1754) Крутая разсыпчатая смоленская каша, къ зразамъ.
*1755) Каша изъ рябчиковъ со смоленскою крупою.
*1756) Жареная каша, иначе крутоны изъ смоленск. крупъ.
Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ см. II часть, № 4154.
Др. манеромъ. № 1155.

Гречневая мелкая крупа.

*1757) Каша обыкновенная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
*1758) Кашка пуховая.
*1759) Кашка пуховая др. ман.
*1760) Крутоны изъ мелкихъ греч. крупъ.

Г) Крупная гречневая крупа „ядрица“.

*1761) Крутая гречневая каша.
*1762) Крутая гречневая каша др. ман.
*1763) Кашка пуховая изъ крупныхъ гречневыхъ крупъ.
*1764) Каша Гурьева изъ гречн. крупъ.
*1765) Крутая гречневая каша съ разными разностями.

*1766) Каша разсыпчатая съ пармезаномъ.
*1767) Сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою.
*1768) Сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами.
*1769) Лемешка или каша изъ гречневой муки.

Г) Рисовая крупа.

Примѣчаніе.
*1770) Каша рисовая къ завтраку.
*1771) Густая рисовая каша на молокѣ, къ обѣду.
*1772) Котлеты рисовыя.
*1773) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.
*1774) Каша изъ риса запечен. въ тыквѣ.
*1775) Рисъ съ шафран. по итальянски.
*1776) Рисовая каша съ пармезаномъ (Итальянскій ризотъ).
1777) Рисовая каша съ рябчиками.
1778) Рисъ съ раковымъ масломъ и раковыми шейками.
Колбасы бѣлыя изъ риса см. II часть № 1456.

Е) Ячневая крупа.

Примѣчаніе.
*1779) Каша ячневая.
*1780) Ячневая каша съ творогомъ.
*1781) Ячневая каша со сметаною.

А) Перловая крупа.

*1782) Каша изъ перловыхъ крупъ.

З) Овсяная крупа.

Примѣчаніе.
*1783) Простая жидкая овсянка на водѣ.
*1784) Простая овсянка съ картофелемъ.
+1785) Овсянка на молокѣ.

Разныя каши.

*1786) Каша пшеная жидкая.
*1787) Крутая пшенная каша.
*1788) Каша изъ каштановъ со сбитыми сливками.
*1789) Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.
*1790) Каша изъ розовыхъ крупъ.
*1791) Каша изъ тыквы.
*1792) Каша мансовая на молокѣ.

ОТДѢЛЪ XVIII.

Вафли, трубочки, облатки, хворостъ, оладьи.

(Отъ стр. 552 до стр. 557)

А) Вафли.

Примѣчаніе.
*1793) Вафли обыкновенныя.
*1794) Вафли превосходныя.
*1795) Вафли рисовыя.
*1796) Вафли на дрожжахъ.
*1797) Вафли шоколадныя.
*1798) Вафли на взбитой сметанѣ.
*1799) Пирогъ изъ вафлей, покрытый сбитыми сливками и вареньемъ.
*1800) Пирогъ изъ вафлей со сливочною массою, замороженною.
*1801) Пирогъ изъ вафлей др. ман.
*1802) Пирогъ изъ вафлей, покрытый меренгою.

Б) Трубочки.

Примѣчаніе.
*1803) Трубочки съ виномъ.
*1804) Трубочки жирныя.
*1805) Трубочки съ корицею.
*1806) Еще трубочки.

В) Облатки.

Примѣчаніе.
*1807) Облатки сливочныя.
*1808) Облатки др. ман.

Г) Хворостъ.

Примѣчаніе.
*1809) Хворостъ обыкновенный.
*1810) Хворостъ или наливашники.
*1811) Хворостъ третьимъ ман.
*1812) Хворостъ четвертымъ ман.
*1813) Хворостъ литый.
*1814) Хворостъ литый др. манеромъ.
*1815) Хворостъ литый трет. ман.

Д) Оладьи.

Примѣчаніе.

*1816) Оладьи на дрожжахъ.
*1817) Оладьи на дрожжахъ съ яблоками.
*1818) Оладьи на миндальномъ молокѣ.
*1819) Оладьи изъ манны, смоленскихъ крупъ или изъ пшена.
*1820) Оладьи изъ другой пропорціи.
*1821) Оладьи изъ манны, смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.
*1822) Оладьи изъ моркови.
*1823) Оладьи изъ сырого кортофеля.

ОТДѢЛЪ XIX.

Сладкіе пироги и пирожки, ватрушки, петишу, пышки или пончки, драчены и пр. разнородныя мучныя кушанья.

(Отъ стр. 558 до стр. 574).

А) Сладкіе пироги, пирожки и ватрушки.

Примѣчаніе.

*1824) Слоеное тѣсто.
*1825) Разсыпчатое тѣсто.
*1826) Разсыпчатое тѣсто на сметанѣ.
*1827) Разсыпчатое тѣсто др. ман.
*1828) Разсыпчатое тѣсто тр. ман.
*1829) Разсыпчатое тѣсто чет. ман.
*1830) Еще разсыпчатое, очень хорошее, дешевое тѣсто.
*1831) Разсыпчатое тѣсто на содѣ.
*1832) Рубленное тѣсто.
*1833) Полуслоеное на дрожжахъ.
*1834) Простое тѣсто на дрожжахъ, скоромное.
*1835) Постное тѣсто на дрожжахъ.
*1836) Пропорція пряностей.
*1837) Сладкіе круглые пирожки изъ слоенаго тѣста съ вареньемъ или бешемелемъ.
*1838) Слоеные пирожки съ цѣльными яблоками.
*1839) Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, съ бешемелемъ.
*1840) Слоеный сладкій, русскій пирогъ.
*1841) Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста на содѣ съ яблоками.
*1842) Пирогъ съ вишнями изъ разсыпчатаго тѣста на сметанѣ.
*1843) Московскій разсыпчатый, сладкій пирогъ съ изюмомъ.
*1844) Пирогъ-ватрушка изъ полуслоенаго дрожжеваго тѣста, со свѣжими вишнями или свѣжею черникою и сметаною.
*1845) Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами крыжовника.
*1846) Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжею малиною, земляникою или смородиною.
*1847) Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста съ яблоками.
*1848) Пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ.
*1849) Простой, дешевый, но очень вкусный, сладкій пирогъ съ подрумяненымъ миндалемъ.
*1850) Простой, сладкій пирогъ изъ сухарей.
*1851) Сливочный сладкій пирогъ.
*1852) Превкусный бисквитный пирогъ съ виномъ и бешемелемъ.
*1853) Сладкій пирогъ изъ разсыпчатаго тѣста, покрытый яблоками, яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ.
*1854) Сладкій пирогъ съ рѣшеточкою изъ тѣста.
*1855) Яблочный пирогъ.
*1856) Сладкій пирогъ изъ творога съ разсыпчатымъ тѣстомъ.

Небольшія ватрушки.

Примѣчаніе.

*1857) Ватрушки съ вареньемъ.
*1858) Ватрушки съ яблоками.
*1859) Ватрушки съ яблочнымъ пюре.
*1860) Ватрушки со свѣжими ягодами черники или голубицы.

*1861) Ватрушки съ творогомъ.
*1862) Ватрушки со пшеномъ.
*1863) Ватрушки съ лукомъ.

Петишу.

*1864) Петишу заварное.
*1865) Петишу заварное изъ др. пропорціи.
*1866) Петишу, наполненное сбитыми сливками или бешемелемъ.
*1867) Петишу съ шоколаднымъ бешемелемъ.

Пышки или пончки.

*1868) Пышки или пончки съ вареньемъ.
*1869) Пончки или пышки изъ друг. пропорціи.
*1870) Пончки трет. манеромъ.
*1871) Пончки червер. манеромъ.
*1872) Пончки заварныя на дрожжахъ.
*1873) Пончки заварныя, безъ дрожжей.
*1874) Пончки съ яблоками, безъ дрож.
*1875) Пышки или пончки вѣнскія шоколадныя.

Драчена.

*1876) Драчена.
*1877) Друг. манеромъ.
*1878) Родъ драчены.
*1879) Еще родъ драчены.
*1880) Еще родъ драчены или пирожное на скорую руку.

Разнородные сладкіе пирожки.

*1881) Миихи.
*1882) Червячки.
*1883) Вертута.
*1884) Пирожное гурииское.
*1885) Пирожное трехугольное.
*1886) Шотландскія свадебныя печенки.
*1887) Булочки съ вареньемъ и ромомъ.
*1888) Нѣмецкія булочки.
*1889) Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.
*1890) Пирожки малороссійскіе съ творогомъ.
*1891) Пирожки на дрожж. съ вареньемъ.
*1892) Рѣзники (смоленское блюдо).
*1893) Пезы.

ОТДѢЛЪ X.

Мороженое, кремы, зефиры, муссъ, бланманже, кисели, компоты, молочные заварные кремы.

(Отъ стр. 575 до стр. 608).

А) Мороженое.

Примѣчаніе.

*1894) Мороженое сливочное.
*1895) Мороженое сливочное съ кофе.
*1896) Мороженое сливочное кофейное.
*1897) Мороженое сливочное изъ грецкихъ орѣховъ.
*1898) Сливочное мороженое изъ каленыхъ орѣховъ.
*1899) Сливочное мороженое шоколадное.
*1900) Сливочное мороженое «crème brulée».
*1901) Сливочное мороженое съ померанцовымъ, резедовымъ или жасминнымъ цвѣтомъ.
*1902) Сливочное мороженое изъ фисташекъ.
*1903) Сливочное мороженое съ чаемъ.
*1904) Сливочное мороженое съ мараскиномъ.
*1905) Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники.
*1906) Сливочное мороженое изъ флеръ д'оранжъ.
*1907) Кремъ ройяль.
*1908) Мороженое изъ клубники, земляники или малины.
*1909) Мороженое изъ вишень или красной смородины.
*1910) Мороженое изъ ананасовъ.
*1911) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
*1912) Мороженое изъ дыни.
*1913) Мороженое изъ барбариса.
*1914) Мороженое изъ клюквы.
*1915) Мороженое лимонное.
*1916) Мороженое апельсинное.

*1917) Мороженое «tutti frutti».
*1918) Мороженое обжареное.
*1919) Мороженое въ бисквитахъ.
*1920) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
*1921) Мороженое изъ смородинныхъ почекъ.
*1922) Пуншъ «glacé».
*1923) Пуншъ «glacé» изъ фруктоваго сока.
*1924) Пуншъ имперьяль мороженый изъ земляники и пр. фруктовъ.
*1925) Пуншъ изъ абрикосовъ.
*1926) Королевскій пуншъ «glacé».

Б) Кремъ.

Примѣчаніе.

а) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.

*1927) Кремъ сырой изъ сбивныхъ сливокъ съ ванилью или лимонною цедрою.
*1928) Кремъ изъ сбивныхъ сливокъ съ апельсиннымъ или лимоннымъ сокомъ.
*1929) Кремъ сырой изъ сбивныхъ сливокъ съ малиновымъ вареньемъ.
*1930) Кремъ изъ сметаны.
*1931) Кремъ изъ абрикосовъ.
*1932) Кремъ яблочный.
*1933) Кремъ яблочный со сливками.
*1934) Еще кремъ изъ вареныхъ яблокъ.
*1935) Очень вкусный кремъ изъ сушоныхъ яблокъ.
*1936) Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками.

б) Кремъ заварной.

Примѣчаніе.

*1937) Кремъ заварной изъ сливокъ.
*1938) Кремъ заварной изъ мокскаго кофе.
*1939) Кремъ заварной изъ сабаіона.
*1940) Кремъ заварной изъ шампанскаго и шато-лафита.
*1941) Кремъ заварной орѣховый съ фисташками.
*1942) Кремъ заварной съ померанцовымъ или резедовымъ цвѣтомъ.
*1943) Кремъ брюле заварной.
*1944) Кремъ шоколадный.
*1945) Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.
*1946) Кремъ заварной изъ риса.

В) Зефиръ или кремъ безъ клея.

Примѣчаніе.

*1947) Зефиръ сливочный.
*1948) Зефиръ абрикосовый.
*1949) Зефиръ сливочный ананасный.
*1950) Зефиръ яблочный.
*1951) Зефиръ яблочный со сливками.
*1952) Зефиръ земляничный со сливками.

Г) Сбитыя сливки.

Примѣчаніе.

*1953) Сбитыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.
*1654) Сбитыя сливки съ рисомъ.
*1955) Сбитыя сливки съ бисквитами.

Д) Пломбиръ.

Примѣчаніе.

*1956) Пломбиръ сливочный.
*1957) Пломбиръ шоколадный.
*1958) Пломбиръ кофейный.
*1959) Пломбиръ рисовый.
*1960) Пломбиръ съ вафлями.
*1961) Пломбиръ яблочный.
*1962) Пломбиръ чайный.
*1963) Пломбиръ миндальный.
*1964) Пломбиръ изъ бешемеля со сбитыми сливками.

Е) Парфе.

Примѣчаніе.

*1965) Парфе изъ малины и пр.

Ж. Желе.

Примѣчаніе.

*1966) Желе лимонное съ виномъ или безъ вина.
*1967) Желе московитъ.
*1968) Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ.
*1969) Желе изъ яблочной кожицы.
*1970) Желе изъ флеръ-д'оранжъ.
*1971) Желе мозаикъ.
*1972) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смороднинаго сока.
*1973) Желе изъ гранатъ.
*1974) Желе изъ простого варенья черной смородины.

*1975) Желе изъ васильковъ.
*1976) Желе изъ крыжовника.
*1977) Желе апельсинное.
*1978) Желе ананасное.
*1979) Желе изъ дыни.
*1980) Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ токайскимъ виномъ.
*1981) Желе изъ сливъ.
*1982) Желе изъ клюквы или барбариса.
*1983) Желе изъ розоваго цвѣта.
*1984) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.
*1985) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.
*1986) Желе изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ.
*1987) Желе простое съ яблоками и черносливомъ.
*1988) Желе съ краснымъ виномъ.
*1989) Рисовый кремъ, покрытый малиновымъ желе.

З) Муссъ.

Примѣчаніе.
*1990) Муссъ лимонный.
*1991) Муссъ изъ земляники.
*1992) Муссъ изъ васильковъ.
*1993) Муссъ изъ вишень.
*1994) Муссъ изъ клюквы или барбариса.
*1995) Муссъ изъ смородины.
*1996) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
*1997) Муссъ изъ ананаса.
*1998) Муссъ изъ дыни.
*1999) Муссъ изъ апельсиновъ.
*2000) Муссъ шоколадный.
*2001) Муссъ изъ ржаныхъ сухарей.
*2002) Англійскій муссъ.

И) Бланманже.

Примѣчаніе.
*2003) Бланманже сливочное.
*2004) Бланманже шоколадное.
*2005) Бланманже миндальное.
*2006) Бланманже зеленое изъ фисташекъ.
*2007) Бланманже кофейное.

К) Кисели.

Примѣчаніе.
*2008) Кисель яблочный.
*2009) Кисель изъ сушоныхъ яблокъ.
*2010) Кисель изъ крыжовника.
*2011) Кисель клюквенный.
*2012) Кисель молочный.
*2013) Кисель изъ малины, красной и черной смородины, вишень или сливъ.
*2014) Кисель шоколадный.
*2015) Кисель миндальный.
*2016) Кисель жидкій горячій.
*2017) Кисель изъ кваса.
*2018) Красный кисель со сбитыми сливками въ родѣ торта.
*2019) Фруктовый кисель изъ мансовой муки.
*2020) Молочный кисель изъ мансовой муки.
*2021) Кисель съ рисомъ.
*2022) Овсяный кисель съ миндальными выжимками.

Л) Компоты.

Примѣчаніе.
*2023) Компотъ изъ яблокъ.
*2024) Компотъ изъ грушъ.
*2025) Компотъ изъ апельсиновъ.
*2026) Компотъ изъ яблокъ и чернослива.
*2027) Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива.
*2028) Компотъ изъ сливъ.
*2029) Компотъ изъ крыжовника.
*2030) Компотъ изъ дыни.
*2031) Компотъ изъ ягодъ.
*2032) Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.
*2033) Компотъ изъ разностей.
*2034) Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ.
*2035) Компотъ изъ винограда.
*2036) Компотъ изъ вишень и грушъ.
*2037) Свѣжія ягоды съ сахаромъ и виномъ.

М) Молочные заварные кремы.

*2038) *Примѣчаніе.*
*2039) Молочный заварной кремъ миндальный.
*2040) Молочный заварной кремъ кофейный.
*2041) Молочный заварной кремъ съ запахомъ кофе.
*2042) Молочный заварной кремъ шоколадный.

*2043) Молочный заварной кремъ, облитый соусомъ.
*2044) Молочный заварной кремъ съ карамельнымъ сиропомъ.
*2045) Горячій заварной кремъ.
*2046) Варенецъ съ серебряною заквaскою.
*2047) Варенецъ или греческое молоко.
*2048) Простокваша и творогъ съ молокомъ.
*2049) Аркасъ.
*2050) Масло по англійски.
*2051) Родъ крема изъ сливокъ.
*2052) Родъ крема изъ творога.
*2053) Родъ крема изъ брусники со сбитыми сливками.

ОТДѢЛЪ XXI.

Торты.

(Отъ стр. 608 до стр. 625).

А) Глазурь.

Примѣчаніе.

*2054) Глазурь апельсинная и лимонная.
*2055) Глазурь померанцовая.
*2056) Глазурь кофейная.
*2057) Глазурь изъ мараскина.
*2058) Глазурь изъ розовой воды.
*2059) Глазурь изъ фисташекъ.
*2060) Глазурь изъ бѣлаго вина.
*2061) Глазурь шафраннаго цвѣта.
*2062) Глазурь съ ромомъ.
*2063) Глазурь бѣлая.
*2064) Глазурь розовая.
*2065) Глазурь шоколадная.
*2066) Глазурь прозрачная съ померанцевою водою.
*2067) Глазурь для узоровъ.

Б) Разныя массы для перекладки тортовъ.

*2068) Миндальная масса.
*2069) Масса изъ мака.
*2070) Шоколадная масса.
*2971) Фисташковая масса.
*2072) Масса яблочная.
*2073) Померанцовая масса.
*2074) Абрикосовая масса.
*2075) Кремовая масса.
*2076) Сбитыя сливки.

В) Торты.

*2077) Тортъ миндальный.
*2078) Тортъ вѣнскій миндальный.
*2079) Тортъ вѣнскій.
*2080) Тортъ миндальный сѣрый.
*2081) Тортъ миндальный вѣнскій.
*2082) Тортъ миндальный съ картофельною мукою.
*2083) Тортъ разсыпчатый.
*2084) Тортъ песочный.
*2085) Тортъ песочный изъ другой пропорціи.
*2086) Тортъ англійскій.
*2087) Тортъ сливочный.
*2088) Тортъ сливочный другимъ манеромъ.
*2089) Англійскій свадебный пирогъ.
*2090) Тортъ итальянскій бисквитный.
*2091) Тортъ шоколадный.
*2092) Тортъ шоколадный другимъ ман.
*2093) Тортъ шоколадный третьимъ ман.
*2094) Тортъ вѣнскій.
*2095) Тортъ изъ ржаного хлѣба.
*2096) Тортъ изъ ржаного хлѣба иначе.
*2097) Тортъ лимонный
*2098) Пирогъ сладкій съ яблоками, варенъемъ или свѣжими ягодами.
*2099) Другимъ манеромъ.
*2100) Тортъ Евгенія.
*2101) Тортъ тирольскій.
*2102) Тортъ ульмскій.
*2103) Тортъ дрезденскій пирамидальный.
*2104) Тортъ изъ мака.
*2105) Тортъ со спеціями.
*2106) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со сбитыми сливками.
*2107) Тортъ сухой.
*2108) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ.
*2109) Тортъ изъ вишень.
*2110) Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.
*2111) Орѣховый тортъ.

*2112) Тортъ миндальный.
2113) Тортъ миндальный бисквитный.
*2114) Тортъ, наполненный сладкимъ бешемелемъ.
*2115) Тортъ кофейный.
2116) Тортъ съ апельсиннымъ кремомъ.
2117) Тортъ китайскій.
2118) Тортъ вѣнскій.
*2119) Тортъ разсыпчатый.
*2120) Тортъ англійскій.
*2121) Тортъ англійскій съ миндалемъ.
2122) Тортъ сливочный.
*2123) Тортъ бисквитный розовый.
*2124) Тортъ фисташковый.
*2125) Тортъ рисовый.
*2126) Тортъ бѣлый миндальный.
*2127) Тортъ вѣнскій.
*2128) Тортъ изъ рисовой муки.
*2129) Тортъ королевскій.
*2130) Тортъ разсыпчатый.
*2131) Такой же тортъ со спеціями.
*2132) Тортъ изъ каленыхъ орѣховъ.
*2133) Тортъ бисквитный.
*2134) Тортъ шоколадный.
*2135) Тортъ песочный.
*2136) Тортъ сливочный.
*2137) Тортъ съ ромомъ.

ОТДѢЛЪ XXII.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

(Отъ стр. 626 до стр. 638)

А) Мазурки.

Примѣчаніе.
*2138) Мазурекъ миндальный.
*2139) Мазурекъ изъ марципана.
*2140) Мазурекъ миндальный.
*2141) Мазурекъ миндальный иначе.
*2142) Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.
*2143) Мазурекъ королевскій.
*2144) Мазурекъ швейцарскій.
*2145) Мазурекъ съ виномъ.
*2146) Мазурекъ лимонный украинскій.
*2147) Мазурекъ изъ апельсиновъ.
*2148) Мазурекъ очень вкусный.
*2149) Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ.
*2150) Мазурекъ изъ бакалій.
*2151) Мазурекъ разсыпчатый.
*2152) Мазурекъ миндальный.

Б) Мелкое пирожное.

*2153) Пирожное англійское.
*2154) Пирожное англійское иначе.
*2155) Пирожное съ вареньемъ.
*2156) Пирожное сливочное.
*2157) Пирожное миндальное съ фисташками.
*2158) Пирожное миндальное.
*2159) Пирожное сливочное.
*2160) Пирожное изъ сметаны.
*2161) Пирожное изъ сметаны др. маш.
*2162) Пирожное сливочное.
*2163) Пирожное наполеоновское.
*2164) Пирожное съ макомъ.
*2165) Пирожное столѣтнее иначе.
*2166) Пирожное столѣтнее.
*2167) Пирожное съ ромомъ.
*2168) Пирожное песочное.
*2169) Пирожное разсыпчатое.
*2170) Пирожное трубочки.
*2171) Трубочки съ анисомъ.
*2172) Миндальныя стружки.
*2173) Миндальныя стружки иначе.
*2174) Стружки третьимъ манеромъ.
*2175) Сыръ англійскій.
*2176) Бисквиты.
*2177) Бисквиты шоколадные.
*2178) Миланское пирожное.
*2179) Пирожное съ мерингою.
*2180) Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ.
*2181) Миндальные вѣнчики.
*2182) Миндальные вѣнчики иначе.
*2183) Миндальныя лепешечки.
*2184) Шоколадное пирожное.
*2185) Шоколадное пирожное др. маш.
*2186) Безе.
*2187) Безе съ кедровыми орѣхами.
*2188) Безе наполненное кремомъ.

*2189) Безе заварное.
*2200) Безе миндальное.
*2201) Безе со сбитыми сливками.
*2202) Безе шоколадное.
*2203) Пирожное съ заварнымъ кремомъ.
*2204) Кремъ заварной.
*2205) Англійское пирожное.
*2206) Миндальныя лепешечки.
*2207) Миндальныя шоколадныя колечки.
*2208) Миндальное пирожное.
*2209) Коричневыя лепешечки.
*2210) Бисквиты съ ванилью.
*2211) Пирожное изъ разсыпчатаго тѣста, покрытое яблоками и яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ.
*2212) Марципаны.
*2213) Марципаны другимъ манеромъ.
*2214) Марципаны 3-мъ манеромъ.
*2215) Берлинское пирожное.
*2216) Пирожное со взбитыми бѣлками.
*2217) Заварныя пышки по гамбургски.
*2218) Пирожное изъ сметаны, испеченое въ формочкахъ.
*2219) Другимъ манеромъ.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Столъ вегетарьянскій.

ОТДѢЛЪ XXIV—XXXVI.

Столъ постный.

ОТДѢЛЪ XXXVII.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Отдѣлъ поправокъ и прибавленій.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Столъ вегетарьянскій.

Примѣчаніе. Многіе, въ настоящее время, начали, по разнымъ причинамъ и съ разною цѣлью придерживаться вегетарьянства, состоящаго въ томъ, чтобы не употреблять въ пищу никакого мяса, никакой рыбы, ни селедокъ даже, ни сарделекъ, ни раковъ, ни даже икры. Избѣгать всѣ специи т. е. перецъ, лавр. листъ, корицу, ваниль *).

Не употреблять уксуса, а слѣдовательно и никакихъ маринатъ, и вообще не ѣсть ничего пикантнаго. Не пить кофе, шоколаду, какао и пива. Приготовлять слѣдовательно кушанья только изъ зелени, овощей, кореньевъ, фруктовъ, ягодъ, крупъ, макаронъ, творога, сметаны и молока. Вино и пиво замѣнить квасомъ, морсомъ и всевозможными водицами.

Хлѣбъ употребляютъ преимущественно пшеничный прѣсный, какъ самая здоровая вещь для желудка, причемъ пшеницу мелятъ даже дома въ мельницѣ, потому что подобную пшеничную муку трудно достать.

Хотя употребляютъ капусту, но находятъ вареную капусту вредною, а сырую напротивъ очень полезною Сыръ допускается ими только самый свѣжій.

Соли также не употребляютъ много, поэтому находятъ удобнымъ заготовлять кипяченую, сильно посоленую воду, которую и вливаютъ въ кушанья въ мѣру, потому-что соль не скоро растворяется, что доказывается тѣмъ, что, на другой день каждый напр. супъ становится солонѣе. Вливъ же хорошо прокипяченую соленую воду, заготовленную на нѣсколько дней, кушанье и на другой день не измѣняетъ своего вкуса.

Изъ маселъ употребляется, ими разумѣется, коровье масло всѣхъ сортовъ и кромѣ него подсолнечное, орѣховое, кокосовое и прочія постныя масла. Изъ зелени употребляются петрушка, укропъ, селлерей, маіоранъ, порей, эстрагонъ, размаринъ, шалфей, кервель, чаберъ, базиликъ, смородинный листъ.

Вообще совѣтуется гг. вегетарьянцами ѣсть меньше, но чаще, а не рѣдко и много заразъ и, вообще, ѣсть и пить медленно.

При всемъ моемъ желаніи придти на помощь новичкамъ въ вегетарьянствѣ, считаю всеже совершенно безполезнымъ повторить въ моей книгѣ описаніе кушаній для нихъ пригодныхъ, такъ какъ этихъ кушаній въ книгѣ моей цѣлая масса; считаю вполнѣ достаточнымъ и вполнѣ для нихъ удобнымъ, если въ оглавленіяхъ отмѣчу крестиками всѣ свойственныя имъ кушанья, какъ въ скоромномъ, такъ и въ постномъ отдѣлѣ и если приведу еще нѣсколько кулинарныхъ, полезныхъ для нихъ, соображеній.

Такъ напр. гг. вегетарьянцы могутъ, почти безъ всякихъ измѣненій, воспользоваться въ III отдѣлѣ всѣми масляными, молочными и холодными супами, даже нѣкоторыми мясными, замѣняя, мясной отваръ—отваромъ изъ полуторной пропорціи кореньевъ, луковицъ, сушоныхъ грибковъ и пучка зелени петрушки, селлерея и порея, подправляя супы эти, то сметаною, то сливками съ желтками, не кладя только перца и лаврового листа.

Для примѣра приведу здѣсь нѣсколько мясныхъ суповъ, уже напечатанныхъ въ III отдѣлѣ, измѣняя ихъ по системѣ вегетарьянскаго стола.

2220) **Бульонъ съ кореньями и пирожками.** 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 луковицу очистить, разрѣзать вдоль пополамъ. Половинку каждаго корешка и луковицы поджарить на плитѣ, переложить въ кастрюлю, влить 7 тарелокъ воды, прибавить остальные неподжаренныя половинки кореньевъ, а также 1 порей, еще одну цѣльную луковицу, пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея, прокипятить хорошенько, чтобъ коренья сдѣлались совершенно мягкими, процѣдить. Въ процѣженный отваръ, за часъ до отпуска положить, разъ въ водѣ вскипяченные и затѣмъ очищенные и нашинкованные 2 моркови, 1 петрушку и 1 брюкву или

*) Эти двѣ послѣднія специи, употребляемыя для сладкихъ кушаній, они замѣняютъ лимонной цедрой, горькимъ миндалемъ, лимоннымъ и розовымъ масломъ, и водою флеръ д'оранжъ.

рѣпу. За 20 минутъ опустить штукъ 10 очищеннаго и нарѣзаннаго сладкаго картофеля, а за 15 минутъ кочешокъ цвѣтной капусты, также предварительно очищенный отъ листьевъ, на частички разлѣленный и разъ только отдѣльно вскипяченный въ посоленой водѣ; прокипятить. Подавая всыпать въ миску мелко изрубленную зеленую петрушку и укропъ. Для большаго вкуса положить $^1/_2$—1 ложку сливочнаго масла, въ которомъ можно поджарить часть вышепоименованныхъ кореньевъ.

Подавать къ этому бульону рисъ № 382, кашу изъ смоленскихъ крупъ № 381, выпускныя яйца въ раковинахъ № 372 или пирожки отъ № 303 до № 342, или пирожки—булочки отъ № 365, или крокеты отъ № 375 до № 377.

2221) **Бульонъ грибной съ пирожками.** $^1/_8$ ф. сушоныхъ бѣлыхъ чистенькихъ грибовъ мочить въ теплой водѣ, съ часъ времени, хорошенько перемыть, обдать кипяткомъ, разрѣзать, положить въ кастрюлю, вмѣстѣ со всѣми кореньями, лукомъ и пучкомъ зелени петрушки, селлерея и порея, прибавивъ, по желанію, ложечку тмина, налить водой и кипятить, пока не разварятся коренья, подправить бульонъ ложкою масла съ поджаренною въ немъ, мелко нашинкованною луковицею и частью кореньевъ, прокипятить, процѣдить, подать чистый съ зеленымъ укропомъ и къ нему или гренки № 216, или ушки № 293 съ грибнымъ фаршемъ изъ сваренныхъ въ бульонѣ этомъ грибовъ, или клецки отъ № 276, или грибной фаршъ въ раковинахъ № 373, или сварить въ немъ пельмени № 295.

2222) **Супъ грибной съ картофелемъ и манною крупою.** Сварить бульонъ, какъ сказ. выше, процѣдить; за $^1/_2$ часа опустить въ него вымытый, мелко нарѣзанный картофель и всыпать $^1/_2$ стак. манной крупы, прокипятить, подать съ укропомъ.

2223) **Супъ съ чернымъ хлѣбомъ.** 2 моркови, 1 петрушку и 1 селлерей разрѣзать вдоль пополамъ. Половину поджарить на плитѣ до красна вмѣстѣ съ разрѣзанною луковицею, разварить ихъ въ 6 — 7 тарелкахъ воды вмѣстѣ съ неподжареннымъ половинками, съ присоединеніемъ 1 порея и пучка зелени петрушки, селлерея и порея, процѣдить; $^1/_2$ ф. ржаного чернаго хлѣба нарѣзать ломтиками, подсушить до красна, но чтобы не подгорѣли, налить процѣженнымъ кипящимъ отваромъ такъ, чтобы покрыло хлѣбъ, накрыть крышкою, дать постоять съ часъ, процѣдить. Между тѣмъ нарѣзать какъ вермишель, 1 большую морковь, 1 галарѣпу или молодую сладкую рѣпу, 1 селлерей, 6—8 шт. спаржи, ложку сушонаго зеленаго горошка, все это сполоснуть, сварить въ процѣженномъ отварѣ. Передъ самымъ отпускомъ, влить въ него хлѣбный отваръ, вскипятить, всыпать тотчасъ 50 листьевъ шпината и тотчасъ подавать. Нашинкованные коренья не дурно слегка поджарить сперва въ ложкѣ масла, тогда опустить ихъ въ бульонъ и варить въ немъ съ полчаса. Подавая, всыпать укропъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. ржаного хлѣба.
3 моркови, 2 петрушки,
1 селлерей, 1 порей.
1 луковицу.
Листьевъ 50 шпината.
Ложку масла.
1 галарѣпу или молодую рѣпу.
6—7 шт. спаржи.
Ложку сушонаго горошка.
Зеленаго укропа.

2224) **Супъ бѣлый.** Приготовить отварь изъ кореньевъ и пучка зелени см. № 2220. Въ другой кастрюлѣ распустить ложку масла, поджарить въ ней до мягкости, мелко нашинкованные: 1 морковь, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ петрушки, 1—2 луковицы, потомъ всыпать 2 ложки муки, еще поджарить, размѣшать, развести сваренымъ и процѣженнымъ вышепомянованнымъ отваромъ, прокипятить. Влить $^1/_2$ стак. сливокъ, смѣшанныхъ съ 2 желтками. Передъ самымъ отпускомъ опустить кочешокъ капусты, разрѣзанный на нѣсколько частей и отдѣльно

свареный въ соленой водѣ, всыпать укропу. Вмѣсто сливокъ и желтковъ можно влить $^1/_2$—1 стак. свѣжей сметаны, разъ вскипятить

2225) **Супъ валахскій.** Поджарить часть кореньевъ, какъ сказ. въ № 2220, положить ихъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ неподжаренными и пучкомъ зелени, прибавить 3—4 сушеныхъ, въ горячей водѣ перемытыхъ и разрѣзанныхъ грибовъ, сварить все до мягкости, процѣдить.

Ложку масла поджарить съ ложкою муки, развести процѣженнымъ отваромъ, прокипятить, процѣдить. Передъ отпускомъ положить отдѣльно сваренаго разсыпчатаго рису, свареные, нашинкованные коренья, $^1/_2$—1 стаканъ сметаны, разъ вскипятить. Подавая, всыпать зеленаго укропу и петрушки.

Выдать: Всего 3 моркови.
2 петрушки, 1 селлерей.
1 порей, 2 луковицы.
3—4 суш. грибка.
Ложку масла, 2 ложки муки.
$^1/_2$ стак. риса, $^1/_2$—1 стак. сметаны.
Зеленаго укропу и петрушки.

2226) **Супъ жюльенъ.** Поджарить на плитѣ коренья, присоединить къ нимъ остальные основные коренья, 1 — 2 луковицы и пучекъ зелени, разварить, процѣдить.

Взять всѣ сорта кореньевъ, очистить ихъ отъ кожицы, опуская ихъ тотчасъ въ холодную воду, затѣмъ нашинковать ихъ, какъ вермишель.

За часъ до отпуска подрумянить на сотейникѣ ложку сливочнаго или горчичнаго масла, всыпать коренья, мѣшая, поджарить до золотистаго цвѣта, налить процѣженный отваръ, кипятить, положить для вкуса нѣсколько штукъ неразсыпчатаго, но сладкаго картофеля. Спаржу нарѣзать кружечками, цвѣтную капусту раздѣлить на части, зеленую фасоль нашинковать, опустить все это въ соленый кипятокъ, а фасоль въ соленый кипятокъ съ содою, дать разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, опустить въ кипящій отваръ съ ложкою сушонаго, зеленаго горошка, сварить. Очищенные отъ стебельковъ листья шпината, щавеля и салата латукъ, нарѣзанные небольшими четвероугольниками, обдать соленымъ кипяткомъ съ содой, въ которомъ варилась фасоль, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно. Все это, передъ отпускомъ, переложить, дурхшлаковою ложкою, въ суповую миску съ мелко изрубленнымъ укропомъ и зеленою петрушкою, налить горячимъ отваромъ изъ кореньевъ, подавать съ пирожками.

Выдать: $1^1/_4$ ф. основныхъ кореньевъ.
Пучекъ зелени, 2 луковицы.
*На гарнир*ъ:
1 земляную грушу.
1 селлерей.
6—8 шт. спаржи.
Кочешокъ цвѣтной капусты.
Ложку лучшаго сушонаго гороха.
6—12 шт. зеленой фасоли.
Ложку сливочнаго масла.
Соли, соды $^1/_2$ чайной ложки.
50 шт. сборныхъ листьевъ щавеля, шпината и салата—латукъ.

2227) **Супъ весенній.** Сварить отваръ изъ поджаренныхъ на плитѣ и неподжаренныхъ основныхъ кореньевъ съ 2 луковицами и пучкомъ зелени, процѣдить. За часъ до отпуска взять молодой очищенный картофель, очищенную каратель, молодую рѣпу, ломтиками нарѣзанную, спаржу, зеленыхъ цѣльныхъ стручковъ, ложку вылущенаго свѣжаго горошка, головку цвѣтной капусты, раздѣленную на частички. Все это вычищенное и перемытое опустить въ посоленый кипятокъ, дать разъ только вскипѣть, тотчасъ откинуть на дурхшлакъ, перелить холодною водою, перелить въ отдѣльную кастрюлечку, налить процѣженнымъ отваромъ изъ кореньевъ, тушить все до мягкости, но чтобы не разварилось, поэтому картофель и цвѣтную капусту положить послѣдними, такъ какъ варятся всего 15 минутъ.

Въ суповую миску всыпать зеленаго укропу и петрушки, перелить всѣ овощи съ бульономъ, долить остальнымъ, процѣженнымъ бульономъ.

Выдать: $^3/_4$ ф. основныхъ кореньевъ.
2 луковицы, пучекъ зелени.
Кочешокъ цвѣтной капусты.
Горсть стручковъ, 1 рѣпу.
Ложку вылущеннаго гороха.
3—4 шт. спаржи, 6—8 шт. каротельки.
12 картофелинъ.
Зеленаго укропу и петрушки.

Подать отдѣльно пирожки.

2228) **Супъ съ солеными огурцами.** Сварить бульонъ изъ основныхъ, поджаренныхъ и неподжаренныхъ кореньевъ, 2 луковицъ и букета зелени. Распустить ложку масла, поджарить въ ней обрѣзки отъ точеныхъ бѣлыхъ кореньевъ и $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы; положить кожицу и зернышки отъ соленыхъ огурцовъ, налить процѣженнымъ, вышепоименованнымъ отваромъ, варить на медленномъ огнѣ.

Между тѣмъ корни селлерея и петрушки, красиво обточенные, сварить отдѣльно въ процѣженномъ отварѣ. За $^1/_4$ часа до отпуска, положить туда же мякоть огурцовъ, на 4 части сперва вдоль, а потомъ косячками нарѣзанную. Вскипятить отдѣльно и огуречный разсолъ, который, процѣдивъ, влить въ бульонъ, по вкусу. Соединить все вмѣстѣ, разъ вскипятить, перелить въ суповую миску на зеленый укропъ.

2229) **Супъ со свѣжею капустою.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, 1—2 печеныхъ луковицъ и пучка зелени, процѣдить.

Распустить $^1/_2$ ложки масла, поджарить въ немъ, слегка, мелко нарѣзанные: 1 морковь, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ петрушки, налить процѣженнымъ бульономъ.

$^1/_2$ стак. поджаренной муки размѣшать съ $^1/_2$ стак. холодной воды, влить въ кипящій бульонъ, прокипятить, процѣдить.

Разбить въ мисочкѣ 2 желтка съ $^1/_2$ стак. сливокъ, влить, мѣшая, стакана 2 теплаго бульона, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Въ тоже время, т. е. передъ самымъ отпускомъ, опустить въ суповую миску, кочанную капусту, разрѣзанную на части, обланжиренную и отдѣльно отвареную въ бульонѣ.

Влить туда же приготовленные желтки и общій процѣженный бульонъ, подавать.

Выдать: 1 петрушку, 1 селлерей.
1—2 луковицы печеныя.
Пучекъ зелени, $^1/_2$ ложки масла.
1 морковь, $^1/_2$ селлерея.
$^1/_2$ петрушки.
$^1/_2$—$^3/_4$ стак. муки.
$^1/_2$ стак. сливокъ, 2 желтка.
1 фунтъ кочанной капусты.

2230) **Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ.** 1 фун. соленыхъ рыжиковъ намочить свечера въ холодную воду. Днемъ изрубить, утушить въ кастрюлѣ съ ложкою масла, смѣшаннаго съ 2 большими натертыми луковицами и пучкомъ зелени петрушки, селлерея и порея, подправить $^1/_2$ стак. муки. Передъ отпускомъ прибавить ложку сока изъ крыжовника, сахарнаго песку, 2 очищенные и нарѣзанные огурца, положить утушенные рыжики, разъ вскипятить, всыпать укропу, подавать.

Выдать: 1 ф. соленыхъ рыжиковъ.
Ложку масла, $^1/_2$ стак. муки.
2 луковицы, пучекъ зелени.
Ложку лимоннаго сока или изъ крыжовника, сахарнаго песку.
2 огурца, зеленый укропъ.

2231) **Супъ валахскій, бѣлый.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, пучка зелени, 3—4 сушен. грибковъ, процѣдить. $^1/_2$ ложки масла поджарить съ $^1/_3$ стак. муки, развести бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь сито. Передъ отпускомъ, опустить въ бульонъ отдѣльно отвареннаго разсыпчатаго рису, и также въ бульонѣ отдѣльно отваренные, точеные коренья и сметану, разъ вскипятить; подавая, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать: 1—2 луков., 3—4 суш. грибка.
1/2 ложки масла, 1/3 стак. муки.
1/8 стак. рису.
1/2—1 1/2 ст. смет. самой свѣжей.

Точеные коренья какъ-то:
1/2 моркови, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея.
1/2 галарѣпы, около 1/4 брюквы.
1 головку цвѣтной капусты.
1 кочанъ сафоя, разрѣзан. на 8 частей.

2232) **Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.** Сварить отваръ изъ 1 ф. основныхъ кореньевъ, 1 — 2 луковицъ и пучка зелени. За часъ передъ обѣдомъ, взять полную тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ: бѣлыхъ, маслянниковъ, рыжиковъ или груздей, но только не волнушекъ. Обдать ихъ кипяткомъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла съ мелко изрубленною луковицею, обсыпать 1 — 2 ложками муки, налить 5 тарелокъ процѣженнаго отвара, прибавить шт. 6 — 9 ломтиками нарѣзаннаго картофеля, сварить, положить горсть искрошеннаго зеленаго луку и 1/2 стак. сметаны, посолить, вскипятить, влить въ миску на мелко изрубленный, зеленый укропъ и петрушку. Подать еще сметаны.

2233) **Супъ разсольникъ.** Сварить бульонъ изъ букета зелени, изъ обрѣзковъ отъ точеныхъ кореньевъ, изъ кожицы и сердцевины вымытыхъ соленыхъ огурцовъ, процѣдить.

Очищенные же отъ кожицы, точеные коренья обдать кипяткомъ, слить его, положить 1/2 ложки масла, влить немного процѣженнаго бульона, накрыть крышкою, тушить на краю плиты или духовой печи. Когда коренья на половину будутъ готовы, положить къ нимъ точеный картофель, накрыть снова крышкою, дотушить до мягкости. 1/3 стак. перловой крупы перемыть, налить холодной водой, чтобы покрыло, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить холодною водою. Соленые же огурцы, очищенные отъ кожицы и сердцевины, разрѣзать, каждый вдоль на 4 части; затѣмъ эту мякоть нарѣзать косячками, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, откинуть на дурхшлакъ, обдать холодною водою.

Разсолъ отъ огурцовъ процѣдить, вскипятить; ложку муки, разведенную 1/2 стак., холодной воды, развести частью огуречнаго разсола, вскипятить, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, прибавить, по вкусу, огуречнаго вскипяченаго уже разсола, вскипятить нѣсколько разъ, положить въ него все приготовленное, т. е. перловую крупу, огурцы, коренья съ картофелемъ и сметану, вскипятить. Въ миску всыпать зеленаго укропу.

Выдать: 1 фун. т. е. 6—8 соленыхъ огурцовъ средней величины.
Огур. разсолу, букетъ зелени.
Кожицу отъ огурцовъ.
Печеную луковицу.

3/4 ф. основныхъ кореньевъ.
Шт. 6 крупнаго картофеля.
1/2 ложки масла и ложку муки.
1/3 стак. перловыхъ крупъ.
1/2—1 1/2 стак. сметаны, укропъ.

Щи.

Примѣчаніе. 1) Всѣ щи варятся одинаково въ слѣд. отношеніи: сварить бѣлый бульонъ, т. е. безъ поджаренныхъ кореньевъ, положивъ только соль, букетъ изъ зелени: петрушки, селлеря и обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ, процѣдить. Точеные же коренья: рѣпу, морковь, селлерей и луковицу, всего 1 ф. сварить въ процѣженномъ уже бульонѣ.

2) Щи заправлять всегда готовою поджаренною мукою № 390 или каждый разъ поджарить ее въ маслѣ, беря на 1/2 ложки масла двѣ ложки муки, развести стаканомъ отвара, размѣшать, прокипятить, влить въ общій, процѣженный бульонъ, вскипятить.

3) Часть сметаны надо разъ вскипятить со щами, остальную подать отдѣльно.

4) Для кислыхъ щей вмѣсто сметаны можно брать сливки.

5) Ко щамъ и борщу вообще подается сметана, крутая гречневая каша отъ № 378 до 381, крутоны изъ смоленскихъ и гречневыхъ крупъ отъ № 383 до 385; блинчатые пирожки отъ № 359 до № 362; блинчатый каравай № 363; ватрушки съ творогомъ № 358, пирожки изъ вермишели № 367, крутоны изъ лапши № 377, пи-

рожки изъ итальянскихъ макаронъ № 375, пирожки на дрожжахъ съ рисомъ, съ грибнымъ фаршемъ или съ гречневою кашею; крокеты изъ крутыхъ яицъ № 290 и пр. дрожжевые пирожки.

2234) **Щи зеленыя изъ молодой крапивы.** Сварить 5 тарелокъ бульона изъ обрѣзковъ кореньевъ, пучка зелени и 2—3 сушоныхъ грибковъ, процѣдить. Взять 2 ф. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ соленый кипятокъ, беря на каждые 3 стакана воды по ложечкѣ соли, вскипятить раза два, но не подъ крышкой, откинуть на сито, обдать холодною водою, отжать до суха, снова перебрать, мелко изрубить.

Между тѣмъ взять ложку масла, по желанію, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу, всыпать крапиву, поджарить ее, мѣшая лопаточкой, чтобы не подгорѣла, прибавить $^1/_4$ ф. сваренаго щавеля и сливочнаго масла, накрыть крышкой, дать постоять на краю плиты, положить ложку муки, въ маслѣ поджаренной. За $^1/_2$ часа до отпуска, развести процѣженнымъ отваромъ изъ кореньевъ, прокипятить, положить $^1/_2$ стак. сметаны, разъ вскипятить, перелить въ суповую миску, на положенные въ нее точеные, отдѣльно сваренные, коренья, зеленую петрушку и укропъ. Подать отдѣльно сметану, крутыя или фаршированныя яйца и все прочее, что поименовано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 ф. крапивы, 1—2 луковицы, 1 ф. рѣпы, моркови и селлерея. | Пучекъ зелени. 2—3 грибка.

2235) **Щи изъ зеленой разсады.** Сварить бульонъ изъ фунта кореньевъ, какъ сказано въ примѣч., изъ 2 луковицъ и пучка зелени, процѣдить; 2 ф. свѣжей разсады очистить отъ стебельковъ, перемыть, сложить по нѣсколько листочковъ вмѣстѣ, мелко нашинковать, положить въ чашку, обдать крутымъ соленымъ кипяткомъ, накрыть и дать постоять съ $^1/_4$ часа, потомъ откинуть на рѣшето, отжать, опустить въ кипящій отваръ изъ кореньевъ. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ, прокипятить, влить во щи, вскипятить. Подавать со сметаною.

2236) **Щи изъ кислой капусты.** Сварить бульонъ изъ 1 ф. кореньевъ, 2 луковицъ, 2—4 сушоныхъ грибковъ и пучка зелени, процѣдить; 3 стак. т. е. $1^1/_2$ ф. кислой капусты выжать, изрубить, поджарить до мягкости съ 1 ложкою масла, мелко изрубленною луковицею и 2 ложками муки, залить бульономъ, сварить до мягкости. Когда капуста будетъ совершенно готова, можно положить съ $^1/_2$ стакана сметаны или сливокъ, разъ вскипятить. Многимъ нравится болѣе рубленая, чѣмъ шинкованная капуста.

Подаются къ этимъ щамъ—сметана, жареная крутая гречневая каша № 371, или блинчатые пирожки, или пирожки отъ № 356 до № 362.

2237) **Кислыя щи изъ свѣжей капусты.** 10 кислыхъ, маленькихъ, лѣсныхъ яблокъ налить водою, варить съ луковицею, пока не разварятся. Небольшой кочанъ капусты очистить, мелко нашинковать, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, положить въ процѣженный отваръ изъ кореньевъ и пучка зелени, дать хорошенько прокипѣть. Потомъ влить, по вкусу, квасъ отъ разварившихся яблокъ. Незадолго передъ обѣдомъ, взять масла, распустить въ кастрюлѣ, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить, но не докрасна, потомъ всыпать ложки 2 муки, размѣшавъ хорошенько, подправить щи, вскипятить нѣсколько разъ. Въ эти щи можно также положить сметаны, разъ вскипятить.

2238) **Кислыя щи.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, 3 — 4 сушоныхъ грибковъ, 2 луковицъ и пучка зелени, безъ соли. $1^1/_2$ фун. т. е. 3 стакана кислой, шинкованной, но вкуснѣе рубленой капусты, выжать. Капуста бываетъ иногда такъ кисла, что, передъ употребленіемъ, необходимо ее перемыть въ двухъ

холодныхъ или въ одной теплой водѣ. Сокъ приберечь. Капусту затѣмъ обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето. Распустить ложку масла, положить 1 мелко нашинкованную луковицу и изрубленную капусту, мѣшая поджарить. Ложку поджаренной муки развести до гладкости 1 стаканомъ процѣженнаго отвара, влить въ капусту, налить всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, кипятить впродолженіи часа на легкомъ огнѣ. Если щи окажутся не кислыми, подлить оставленнаго соку и 1—1½ стак. сметаны, вскипятить.

Сметану можно подать и отдѣльно, а также гречневую кашу, или гренки изъ каши, или блинчатый каравай, см. примѣчаніе.

2239) **Щи зеленыя изъ одного шавеля или пополамъ со шпинатомъ.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, луковицъ, пучка зелени и 2—4 сушеныхъ грибковъ.—Взять 1½ ф. молодого щавеля, если же состарился и сдѣлался кислѣе, то взять его пополамъ со шпинатомъ, въ различной мѣрѣ, смотря по личному вкусу, т. е. взять или 1½ ф. одного щавеля или ¾ ф. щавеля и ¾ ф. шпината, или ½ ф. щавеля и 1 ф. шпината и т. д.

Перебрать щавель, вымыть его, выжать, мелко изрубить, переложить съ сокомъ въ кастрюльку, положить ⅓ ложки сливочнаго масла, потушить его въ собственномъ соку, можно протереть сквозь сито.

Если прибавляется шпинатъ, что во всякомъ случаѣ, лучше, то, взявъ его ¾ или 1 фунтъ, перебрать, промыть нѣсколько разъ перемѣняя воду, залить крутымъ соленымъ кипяткомъ съ ¼ чайной ложечки соды, сварить въ открытой кастрюлькѣ, откинуть, перелить холодной водой.—Когда вода стечетъ, протереть сквозь сито, смѣшать со щавелемъ, поджарить въ ложкѣ сливочнаго масла съ ½ ложкою муки, влить съ ½ стак. сметаны, за ¼ часа до отпуска, развести процѣженнымъ бульономъ, не накрывая крышкой, дать раза два вскипѣть.

Подаются къ нимъ: крутая гречневая каша, крутоны изъ гречневой или смоленской каши, крутыя яйца или фаршированныя, пирожки изъ всѣхъ сортовъ тѣста, блинчатые пирожки, пышки, блинчатый пирогъ, ватрушки съ творогомъ, фаршъ въ раковинахъ.

2240) **Щи изъ маринованнаго щавеля.** Сварить бульонъ изъ 2 печеныхъ луковицъ и 3—4 грибковъ, процѣдить, положить ½ стак. маринованнаго щавеля № 3981, ½—1½ стак. сметаны, но лучше сливокъ, размѣшанныхъ съ 2 ложками муки, вскипятить, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Для разнообразія, можно класть во щи 2—3 помидора, которые вымыть, разрѣзать, вынуть зернышки, нарѣзать мелко, потушить въ маслѣ, налить бульономъ и протереть.

Борщъ.

Примѣчаніе. Всѣ борщи варятся одинаково въ томъ отношеніи, что надо сперва въ небольшомъ количествѣ воды, сварить 1 ф. основныхъ кореньевъ, т. е. морковь, петрушку, селлерей и порей, 1—2 луковицы и пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея; процѣдить, прибавить, по вкусу квасу или свекольнаго разсолу, а за неимѣніемъ ихъ можно ограничиться и чистою водою.

2241) **Квасъ для борща.** 1) Употребляется квасъ отъ моченой свеклы, см. часть II. № 3975.

2) Берутъ ½ фун. самаго простого, чернаго, солдатскаго хлѣба и ½ фун. кислаго, чернаго хлѣба побѣлѣе. Нарѣзать кусками, залить 3 бутылками тепленькой, кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной, ломтиками нарѣзанной, сырой свеклы, дать постоять два дня, днемъ на солнце, а ночью въ лѣтней, духовой печи, чаще мѣшая. На третій день, квасъ готовъ и, варя борщъ, можно употреб-

лять на 6 человѣкъ всѣ 9 стакановъ этого кваса, если будетъ пріятной кислоты, если же будетъ слишкомъ кисель, то разбавлять кипяченой водой.

3) Квасъ трет. ман. Очищенную свеклу натереть на теркѣ, залить кипяченой водой, поставить въ теплое мѣсто, на 3—4 дня, процѣдить.

Примѣчаніе. Ко всякому роду борща подаются тоже поджаренныя сосиски, каши и крутоны, какіе указаны въ примѣчаніи о щахъ.

2242) **Борщъ малороссійскій.** Сварить бульонъ изъ процѣженнаго выше приготовленнаго кваса, если онъ будетъ пріятной кислоты, если же будетъ кисель, то развести кипяченою водою и тогда уже взять его 9 стакановъ. — Вскипятить съ пучкомъ связанныхъ между собою основныхъ кореньевъ, съ букетомъ зелени, 6—8 листочками свѣжаго свекольника и зеленаго луку отъ одной луковицы, положить еще 2 луковицы, сварить, процѣдить.

Между тѣмъ $^1/_2$ ф. кислой капусты выжать, обдать кипяткомъ, выжать.

1 ф. красной свеклы испечь, очистить, нашинковать. 2—3 помидора, вычистивъ сѣмячки, нарѣзать ломтиками и $^1/_4$ стак. бѣлыхъ бобовъ отварить въ бульонѣ отдѣльно. За $^1/_4$ часа до отпуска, положить въ процѣженный бульонъ, капусту, сварить ее. За $^1/_2$ часа положить помидоры, бобы, нѣсколько картофелекъ, $^1/_2$ стак. муки, размѣшанной съ $^1/_2$ стак. остывшаго бульона, прокипятить, влить $^1/_2$ стак. сметаны, подлить по вкусу квасу, добавить соли, вскипятить. Въ суповую миску можно влить сокъ натертой красной свеклы, сокъ сырой или разъ вскипяченый, нѣкоторые кладутъ и самую натертую сырую свеклу, зеленаго укропу, залить кипящимъ борщомъ. Подавать къ нему ватрушки съ творогомъ № 358, пышки съ грибами № 352 или крутоны изъ гречневыхъ крупъ и пр.

Выдать: Пучекъ основныхъ кореньевъ. Пучекъ зелени съ зеленымъ лукомъ и свекольникомъ. $^1/_2$ ф. кислой или свѣжей капусты. 1 ф. свеклы. Квасъ. | $^1/_2$ стак. муки, $^1/_2$—1 сметаны. 5—10 зер. англ. перцу. 1—2 лавр. листа. 2—3 шт. помидоровъ. $^1/_4$ стак. бобовъ и 6 шт. картофеля. Укропъ.

Вмѣсто муки можно взять $^1/_2$ ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и $^1/_2$ ложки селлерея, кусокъ свѣжаго свинаго сала, величиною въ полъ куринаго яйца и $^1/_4$ стакана пшена, все это истолочь, подправить борщъ.

2243) **Борщъ польскій.** Сварить отваръ изъ свекольнаго кваса съ водой, (см. прим.), съ букетомъ зелени, солью, 2—3 сушоными грибками, процѣдить.

Между тѣмъ обмыть свеклу, не очищая ее залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкою. Когда станетъ мягкою, очистить отъ кожицы, мелко нашинковать. Раскалить въ кастрюлѣ бульонный жиръ, слегка поджарить въ немъ нашинкованный лукъ, всыпать свеклу, слегка поджарить ее, постоянно мѣшая, всыпать $^1/_2$ стак. муки, размѣшать, налить процѣженнымъ бульономъ, положить мелко нашинкованные грибы, или фрикадельки, или поджаренные и нарѣзанные сосиски, свекольный квасъ, сметану, вскипятить. Къ такому борщу подаются ушки № 292, 293 или отдѣльно, или кладутся въ суповую миску, въ которую вливаютъ сырой или разъ вскипяченый сокъ отъ тертой свеклы.

Выдать: Букетъ зелени, свекольн. квасъ. 2 луковицы, $^1/_2$—1 ст. сметаны. | $1^1/_2$ фун. свеклы, одну штуку оставить для сока. $^1/_2$ стак. муки, 2—3 грибка.

Къ такому борщу подаются также крутоны изъ гречневыхъ кашъ, блинчатые пирожки или блинчатый каравай, ватрушки, пышки и пр.

2244) **Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.** Сварить отваръ изъ 2 луковицъ и букета зелени, процѣдить.

Испечь $1^1/_2$ ф. хорошей, красной свеклы, очистить, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить французскаго бѣлаго вина или

сотерна, положить укропъ, развести горячимъ, процѣженнымъ бульономъ, положивъ, предварительно, въ суповую миску ½ стак. сока изъ свѣжей, натертой, процѣженной и разъ вскипяченой свеклы.

Выдать: 1½ ф. свеклы (2 луковицы). 1—2 шт. лавр. листа, ½ лимона. 5—10 зер. англ. перца. | 1—1½ стак. франц. вина или сотерна. Зеленой петрушки и укропа.

2245) **Борщъ изъ селлерея.** Взять 1 фунтъ самыхъ листьевъ селлерея, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето, мелко изрубить. Масло и ⅓ стак. муки слегка поджарить, положить туда же селлерей, поджарить, развести ½—1 стаканомъ сметаны и 5 тарелками кипяченой воды, вскипятить, мѣшая. Подавая, всыпать 2 листочка селлерея, мелко изрубленнаго и укропу.

2246) **Пригоденъ и весь IV Отдѣлъ,** т. е. принадлежности къ супу, какъ то коренья, гренки, фрикадельки, кнель, клецки, пирожки, выбрасывая только ихъ мясные и рыбные фарши.

2247) **Пригоденъ и весь V Отдѣлъ,** т. е. большинство подливокъ, въ которыхъ мясной отваръ надо замѣнять отваромъ изъ поджаренныхъ и неподжаренныхъ кореньевъ, луковицъ, прибавляя, то пучекъ зелени петрушки, селлерея и порея, то эссенцію изъ зелени № 396, то жженый сахаръ, то поджаренную муку, то одинъ сушоный, чистенькій грибокъ.

Такъ какъ вегетарьянцы не ѣдятъ ничего мясного и рыбнаго и такъ какъ у нихъ поэтому нѣтъ несладкихъ кушаньевъ, къ которымъ можно было бы примѣнить эти масляныя подливки, то, чтобы воспользоваться и ими, приходится всѣ мясныя и рыбныя кушанья замѣнять: поджареною булкою, омлетомъ, картофельными, рисовыми и грибными котлетами, блинчатымъ пирогомъ съ фаршемъ, разварнымъ и фаршированнымъ картофелемъ, фаршированными помидорами и артишоками, а также наканунѣ испеченными пудингами изъ манны, риса, лапши и макароновъ, которые, передъ отпускомъ, нарѣзать ломтиками и поджарить въ свѣжемъ столовомъ маслѣ; можно употреблять также пирожки изъ вермишели, изъ крутыхъ яицъ, рисовые и блинчатые пирожки, такъ напр.

Къ жареной французской, но лучше польской булкѣ № 744, но только изъ двойной пропорціи, можно употреблять всѣ почти несладкія подливки, отъ № 399 до № 499, за исключеніемъ горчичныхъ и прочихъ, очень немногихъ.

Къ картофельному густому пюре №. 627 можно подать красные соуса, грибной № 426, кислосладкій съ изюмомъ № 415, кислосладкій съ лукомъ № 420.

Къ картофельнымъ кроке тамъ № 628 идутъ всѣ подливки за исключеніемъ горчичныхъ и сладкихъ. См. отъ № 399 до № 471.

Къ рисовымъ котлетамъ можно подать также почти всѣ подливки, за исключеніемъ горчичныхъ, отъ № 399.

Къ грибнымъ котлетамъ идутъ подливки отъ № 399 до № 410; кислосладкій изъ лука-шарлотъ № 419, соусъ изъ вишень и красной смородины № 427, 428, соусъ голландскій № 467.

Къ омлету № 739, также двойной пропорціи идутъ всѣ бѣлые соуса: бѣлый № 442, 443, изъ шампиньоновъ № 435, соусъ изъ селлерея и петрушки № 438 и 439, еще бѣлый соусъ № 441, 443, 444, 445, голландскій 467, 450, 451, 457, 460, 462.

Къ нарѣзанному родъ пудингу № 752 можно подать всѣ сорта подливокъ, кромѣ горчичныхъ.

Къ блинчатому караваю съ начинкою изъ гречневой каши, творога, яицъ и манныхъ крупъ № 363 идутъ всѣ почти подливки, отъ № 399 до № 471, кромѣ горчичныхъ.

Къ разварному картофелю можно подавать всѣ подливки отъ № 442 до № 447 и отъ № 399 до № 441.

Къ фаршированному картофелю отъ № 631 до № 637, также почти всѣ подливки отъ № 399.

Къ фаршированнымъ помидорамъ № 574 соусъ № 432.

Къ спаржѣ польскій соусъ № 442, желтый № 443, на сливкахъ № 444 бѣлый № 445, голландскій № 467, сабаіонъ № 490.

Къ артишокамъ отъ 525 до 530 подаются подливки польскій № 442, голландскій № 467, сабаіонъ № 490, изъ помидоровъ № 432.

Къ пирожкамъ изъ вермишели № 367, можно подать соусъ молочный № 423, грибной № 426, изъ шампиньоновъ № 435, соусъ бѣлый № 439, красные соуса отъ № 406 до № 408, соусъ на сметанѣ № 404 и пр.

Къ крокетамъ изъ макаронъ № 375 можно подать соуса № 399, 400, 401, 402, 403, 404, грибной № 426, изъ помидоровъ № 432, соусъ молочный № 423 и пр.

Къ поджареннымъ пудингамъ изъ манны, риса № 1776, лапши № 1768 и макаронъ № 1719; можно также подать соусъ молочный № 423, 445, голландскій № 467, миндальный № 466, 443.

Къ блинчатымъ пирожкамъ съ фаршемъ изъ риса можно приготовить подливку изъ помидоровъ № 432, грибную № 426, кисло-сладкую № 415.

Всѣ эти блюда лучше всего подавать къ завтраку см. № 2276.

Но если гг. вегетарьянцы не даютъ религіознаго обѣта воздержанія отъ мясной пищи, то отчего было бы имъ не употреблять мясного отвара, хотя бы для однихъ подливокъ;—такое ничтожное количество мяса вѣроятно бы имъ не повредило,—а на многое улучшило бы ихъ столъ.

2248) **Пригоденъ и весь VI Отдѣлъ.**, т. е. кушанья изъ зелени, овощей, кореньевъ и грибовъ, изъ которыхъ нѣкоторыя можно гарнировать гренками, жареною булкою, сосисками изъ крупъ, картофельными крокетами, омлетомъ крутонами изъ гречневыхъ крупъ, крутыми и выпускными яйцами, жаренымъ и фаршированнымъ картофелемъ, такъ напр.

1) **Соусъ изъ шпината и щавеля, крапивы лебеды и пр.** гарнировать мелко изрубленными крутыми яйцами, на двое перерѣзанными крутыми яицами, выпускными яйцами № 742, омлетомъ № 739, гренками изъ булки № 743, жареною булкою № 744, родъ пирожного № 752, поджареннымъ пудингами изъ манны, риса, лапши и макаронъ.

2) **Соусъ изъ моркови, брюквы, рѣпы и картофеля** можно гарнировать гренками № 743, жареною булкою № 744, крутонами изъ чернаго хлѣба.

3) **Соусъ изъ зеленаго сушонаго и свѣжаго горошка** гарнировать также гренками, жареною булкою, жаренымъ картофелемъ, фаршированнымъ картофелемъ, картофельными крокетами, сосисками, начиненными крупою.

4) **Кушанья изъ сушоныхъ или свѣжихъ грибовъ** можно огарнировать картофельными и рисовыми котлетами и крокетами, а также простымъ жаренымъ картофелемъ.

5) **Картофель разварной** № 604 подавать съ масломъ и рубленными яйцами № 446, съ польскимъ соусомъ № 442, съ густымъ молочнымъ соусомъ № 433, съ масломъ и зеленою петрушкою, съ грибнымъ соусомъ № 426, съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 410, съ подливкою изъ сельдерея и петрушки № 437, съ соусомъ изъ сметаны № 462, съ голландскимъ № 467, провансаль № 480, съ соусомъ обыкновеннымъ № 399, масляннымъ № 400, масляннымъ по англійски № 401 и 402, на сметанѣ № 404, съ красными соусами отъ № 406, со всевозможными свѣжими и маринованными салатами см. Отдѣлъ X, замѣняя въ нихъ уксусъ сокомъ изъ крыжовника № 3798.

6) **Картофельное пюре** № 627 съ польскимъ соусомъ № 442, съ кисло-сладкимъ соусомъ № 415, съ грибнымъ № 426, съ грибами жареными № 716 и тушоными со сметаной № 715. (Въ этомъ 715 № сдѣлана опечатка см. въ выдачѣ: вмѣсто $^1/_2$ стакана бульона напечатано 2—3 стакана.)

7) **Всѣ же овощи,** какъ то капуста всѣхъ сортовъ, спаржа, артишоки и пр. подаются безъ гарнира, съ какою нибудь подливкою.

2249) **Пригодны изъ X отдѣла всѣ свѣжіе салаты** къ жареному во всѣхъ видахъ картофелю, къ картофельнымъ крокетамъ, къ картофельнымъ и грибнымъ котлетамъ, а также и нѣкоторые фруктовые салаты, въ которыхъ уксусъ долженъ быть замѣненъ сокомъ изъ тѣхъ фруктовъ, изъ которыхъ приготовленъ салатъ.

2250) **Пригоденъ и XI отдѣлъ пироговъ** и паштетовъ, не употребляя только мясного и рыбнаго фарша.

2251) **Изъ XII отдѣла** можно заимствовать только винигреты и заливное изъ овощей и кореньевъ см. примѣчаніе о заливномъ.

2252) **Изъ XIII отдѣла** годны всѣ пудинги, воздушные пироги, суфле, шарлотки и пр.

2253) **Изъ XIV отдѣла** — всѣ кушанья изъ яблокъ.

2254) **Изъ XV отдѣла** — всѣ блинчики, русскіе блины, гренки и кушанья изъ яицъ.

2255) **Изъ XVI отдѣла** пельмени, вареники, вермишель, лапша, лазанки, ломанцы, макароны, сырники, и пр.

2256) **Изъ XVII отдѣла** почти всѣ каши.

2257) **Изъ XVIII отдѣла:** Вафли, трубочки, облатки, хворостъ, оладьи и пр.

2258) **Изъ XIX отдѣла** всѣ сладкіе пироги, пончки, драчены, ватрушки, пезы и пр.

2259) **Изъ XX отдѣла** всѣ мороженыя, парфе, кремы, желе, зефиры, пломбиры, компоты, молочные заварные кремы, кисели.

2260) **Изъ XXI отдѣла** — всѣ торты.

2261) **Изъ XXII отдѣла** — все мелкое пирожное.

2262) Изъ постнаго стола можно заимствовать нѣкоторыя кушанья, замѣняя въ нихъ постное масло—скоромнымъ.

2263) **Въ XXXIX отдѣлѣ** могутъ воспользоваться рецептами всѣхъ бабъ, улокъ, куличей, мазурковъ, плящковъ, сухарей, кренделей и пр. печенья къ чаю и кофе.

2264) **Въ XL отдѣлѣ** пригодятся рецепты пасокъ.

2265) **Въ XLI отдѣлѣ**—рецепты пряниковъ.

2266) **Въ XLII отдѣлѣ** — рецепты варенья, варенья—желе и разныхъ сироповъ

2267) **Въ XLIII отдѣлѣ** — рецепты соковъ, соковъ для мороженаго и консервовъ.

2268) **Въ XLIV отдѣлѣ** вполнѣ пригодятся легкія наливки, вишнякъ на меду, шиповки и водицы.

2269) **Въ XLV отдѣлѣ**—разное питье, начиная отъ чая, шоколада и кончая различнымъ приготовленіемъ здороваго кофе—ржанаго, изъ желудей и т. п.

2270) **Въ XLVI отдѣлѣ** квасы и медъ.

2271) **Въ XLVII отдѣлѣ** заготовка крупъ и крахмала.

2272) **Въ XLVIII отдѣлѣ** вполнѣ пригодятся указанія на заготовку сливочнаго и прочаго масла, сыра, на сбереженіе сливокъ, яицъ и пр.

2273) **Въ XLIX отдѣлѣ**—дрожжи и хлѣбъ.

2274) **Въ L отдѣлѣ**—запасы изъ ягодъ и фруктовъ.

2275) **Въ LI отдѣлѣ**—запасы изъ зелени и кореньевъ, и способъ сбереженія и разведенія, необходимыхъ для стола, овощей и зелени, какъ-то:

Средство имѣть во всякое время года редисъ, кресс-салатъ, свѣжую зелень петрушки, укропъ, зеленый лукъ и пр.

Средство имѣть зимою свѣжіе коренья порея, селлерея, петрушки, моркови, пастернака и пр.

Средство разведенія простого лука, лука-шарлотъ, тыквы, цикорія, свеклы, артишоковъ, арбузовъ, картофеля крапивы, а также и устройство рвовъ для сбереженія на зиму свѣжихъ кореньевъ.

2276) Такъ какъ гг. вегетарьянцамъ совѣтуется ѣсть чаще, но по немногу, то вѣроятно, пригодится имъ и слѣдующее общее распредѣленіе пищи:

Утромъ.

Чай съ молокомъ или сливками, съ булками и сливочнымъ масломъ, или кипяченое молоко съ хлѣбомъ, яйца въ смятку.

Къ завтраку.

1) **Редиска или рѣдька** тертая или ломтиками нарѣзаная съ солью, постнымъ масломъ или сметаною.

2) *Или кушанья изъ яицъ* отъ № 1676 до № 1687.

3) *Или кушанья изъ картофеля* отъ № 601 до № 611.

4) *Или разварной и фаршированный картофель*, почти со всѣми подливками отъ № 319 до № 481., обозначенными въ оглавленіи крестиками.

5) *Брюква печеная* съ солью и сливочнымъ масломъ и пр. отъ № 588 до № 594.

6) *Пироги* отъ № 1372 до № 1400.

7) *Русскіе блины* отъ № 1654 до № 1662.

8) *Каши* отъ № 1740 до № 1792.

9) *Клецки* съ подрумяненымъ масломъ и тертою булкою отъ № 1734 до № 1739.

10) *Винигретъ* № 1474, 639, 771.

11) *Вареники* съ творогомъ и пр. отъ № 1699 до 1705.

12) *Баклажаны* отъ 531 до № 536.
13) *Цвѣтная капуста* отъ 555 до № 560.
14) *Брюссельская капуста* № 561, 562.
15) *Спаржа* отъ № 679 до № 685.
16) *Каштаны* отъ № 563 до № 568.
17) *Артишоки* отъ № 525.
18) *Помидоры* № 573, 574.
19) *Зеленый горохъ* въ стручкахъ отъ № 516 до № 520.
20) *Земляныя груши* отъ № 595 до № 600.
21) *Жареные и тушоные грибы* отъ № 712 до № 732.
22) *Тыква* отъ № 580 до № 584.
23) *Лазанки* съ творогомъ и сметаною или съ лукомъ № 1714, 1715.
24) *Пельмени съ грибами* № 1694.
25) *Вермишель или лапша* отъ № 1707 до № 1712.
26) *Макароны съ подрумяненымъ масломъ*, съ помидорами или съ творогомъ запеченые, отъ № 1717 до 1729.
27) *Кукуруза вареная* № 570.
28) *Оладьи* отъ № 1816 до № 1823.
29) *Или жареная булка*, картофельныя, рисовыя, или грибные котлеты и пр. съ подливками см. выше № 2248.
30) *Или суть горячій* изъ ягодъ и фруктовъ отъ № 184 до № 200.
31) *И къ нимъ чай*, или здоровый кофе ржаной, ячменный, изъ желудей и пр. отъ № 3495 до № 3507, съ ватрушками отъ № 1857, съ хворостомъ отъ № 1809, съ драченою отъ № 1876, съ пончками отъ № 1868, съ бабами отъ № 3001 до № 3053, и прочимъ печеньемъ отъ № 3061 до № 3203.

Къ обѣду.

На первое блюдо.

1) **Супы** отъ № 2220 до № 2233 и къ нимъ греночки № 216 и 217; пирожки изъ любого тѣста съ морковью, капустою, грибами, рисомъ или саго, отъ № 303 до № 343, № 356 и 357; пирожки крокеты отъ № 375, каравай изъ блинчиковъ, пирожки—булочки № 365, порожки изъ вермишели № 367., или въ раковинахъ отъ № 372.; каша рисовая № 382.

2) **Или борщъ** см. выше отъ № 2242 до № 2245. и къ нему пирожки съ сушоными грибами и визигою № 341; пирожки со свѣжими грибами № 342, съ гречневою кашею и яицами № 343, со смоленскою кашею и грибами № 346; пышки съ грибнымъ фаршемъ № 352, ватрушки № 358; блинчатые пирожки съ гречневою кашею или жареные крутоны изъ смоленскихъ или гречневыхъ крупъ, или просто гречневая каша см. отъ № 377 до № 385.

3) **Или щи изъ щавеля и шпината, изъ крапивы, лебеды и пр.** отъ № 2234 до № 2240. И къ нимъ крутыя или фаршированныя яйца отъ № 287 до № 290 или такіе же пирожки, какъ и къ борщу.

4) **Прочіе супы**, отмѣченные крестиками отъ № 142 до № 200.

5) **Или хлодникъ**, окрошка и ботвинья № 201—204.

На второе блюдо.

Различные блюда изъ зелени, овощей и кореньевъ съ разными гарнирами, замѣняющими мясные котлеты, мозги и пр. кушанья, такъ напр:

1) **Соусъ изъ щавеля и шпината, крапивы, лебеды и пр.** отъ № 575 до № 578, 585, и 586. Огарнировать мелко изрубленными крутыми или на двое перерѣзанными яйцами № 742, или яйцами выпускными № 740, омлетомъ № 739, гренками изъ польской булки № 743, жареною булкою № 744, родъ пудинга № 752, маннымъ и рисовымъ поджаренными пудингами, или пудингомъ изъ лапши и макаронъ № 1564, рисовыми крокетами № 751 или котлетами № 750.

2) **Соусъ изъ моркови отъ № 648 до № 654; брюквы № 589, рѣпы № 668, лущенаго гороха и картофеля съ молочнымъ соусомъ** см. № 433, огарнировать гренками № 743; жареною булкою № 744, крутонами изъ чернаго хлѣба, ломтиками печенья № 572.

3) **Соусъ изъ зеленаго, сушонаго и свѣжаго горошка** № 511, 516, 517, 518, 519, огарнировать также гренками № 743, жареною булкою № 744, жареннымъ картофелемъ № 626, фаршированнымъ картофелемъ № 636 637, картофельными крокетами № 628; картофельными или рисовыми котлетами № 630, 751.

4) **Соусъ изъ чечевицы** № 523, 524, съ гренками № 743.

5) **Соусъ изъ сушоныхъ или свѣжихъ грибовъ**, отъ № 712 до № 723, огарнировать картофельными или рисовыми котлетами, простымъ жареннымъ картофелемъ, поджареннымъ пудингомъ изъ лапши № 1710—1712 или пудингомъ изъ макаронъ № 1728, 1729.

6) **Соусъ изъ пастернака** № 662.

7) **Масседуанъ и пр. кушанья изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ,** а также разныя кушанья изъ свѣжей капусты подаются безъ гарнира см. отъ № 691 до № 698.

8) **Къ жареному во всѣхъ видахъ картофелю,** къ картофельнымъ крокетамъ, картофельнымъ и грибнымъ котлеткамъ можно подавать разные свѣжіе и маринованные салаты, см. отдѣлъ X, замѣняя въ нихъ уксусъ сокомъ изъ крыжовника № 3798.

9) **Картофельное пюре** № 627, съ грибными котлетами № 718, со свѣжими тушоными грибами № 2248.

10) **Заливное изъ овощей и кореньевъ** см. примѣчаніе относительно заливного, въ которое прибавлять ломтики вареной или печеной красной свеклы, кустики свареной цвѣтной капусты, даже ломтики разварного картофеля, полуломтики лимона и пр.

На третье блюдо.

1) Всѣ пудинги, воздушные пироги, шарлотки и проч. отъ № 1485 до № 1614.
2) Блинчики отъ № 1636 до № 1653.
3) Вафли отъ № 1793 до № 1802.
4) Трубочки отъ № 1803 до № 1808.
5) Сладкіе пироги отъ № 1824 до № 1856.
6) Манная жареная каша № 1741.
7) Каша Гурьевская № 1742, 1743.
8) Кушанья изъ яблокъ отъ № 1616 до № 1638.
9) Сладкія гренки отъ № 1670 до № 1675.

На 4-ое блюдо.

Мороженое, желе, пломбиръ, кремъ, зефиръ, бланманже, парфе, заварной кремъ, компотъ, киселя, англійскій муссъ, снѣжки, см. весь отдѣлъ XX.

Черезъ два часа послѣ обѣда.

Ягоды, фрукты, арбузъ, дыня, сыръ изъ сливъ № 2307, варенье, тортъ, мелкое пирожное, простокваша, варенецъ, аркасъ, масло по англійски, родъ крема изъ сливокъ, родъ крема изъ творога, родъ крема изъ брусники со сбитыми сливками, творогъ съ молокомъ или свѣжею сметаною отъ № 2046 до № 2054.

Холодецъ изъ вишень, малины, земляники, отъ № 206 до № 215.

Зельтерская вода съ сиропомъ № 2180.

Разное прохладительное питье отъ № 3508 до № 3519.

Къ вечернему чаю.

Чай, молоко кипяченое и сырое, сливки, лимонъ, морсъ, сиропъ, хлѣбъ, булки, сыръ изъ творога отъ № 3648 до № 3661, сливочное масло отъ № 3616 изъ сырыхъ и изъ вареныхъ сливокъ, лимонное масло съ миндалемъ, съ грецкими орѣхами, съ фисташками № 3639 и всевозможное печенье къ чаю отъ № 3001 до № 3203.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ОТДѢЛЪ XXIV.

А. Закуска холодная.

Икра паюсная.
„ свѣжая.
„ красная, съ солью, перцемъ и зеленью.
Устрицы.
Омары.
Сардинки.
Селедка.
Семга.
Сиги копченые
Сельди копченые.
Кильки.
Камбала копченая.
Корюшка копченая.
Миноги маринованныя.
Ряпушка маринованная и копченая.
Редиска.
Рѣдька: черную сладкую рѣльку натереть на теркѣ, посолить, смѣшать съ горчичнымъ масломъ.
Рѣдька другимъ манеромъ: нарѣзать самыми тоненькими ломтиками, посолить накрыть другою тарелкою, потрясти, хорошенько, влить горчичнаго масла.
Бѣлорыбица провѣсная № 4054.
Бѣлорыбица маринованная № 4080.
Угорь маринованный № 4078, 4076.
Судакъ маринованный № 4081.
Щука маринованная № 4081.
Лососина маринованная № 4082.
Рыба маринованная, по англійски № 4085,
Корюшка маринованная № 4073.
Селява маринованная № 4073.
Грузди, рыжики маринованные № 3946 3924.
Бѣлые грибы сварить, мелко изрубить, смѣшать съ орѣховымъ масломъ, солью и перцемъ, подавать съ зеленымъ лукомъ и пр.

Б) Постныя кушанья, подаваемыя къ завтраку.

Винигретъ отъ № 2604 до 2610.
Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 2445.
Цвѣтная капуста № 2447.
Спаржа № 2448.
Тушоная капуста № 2449.
Фаршированная капуста № 2451.
Селянка № 2453.
Кисдая капуста съ гренками № 2450.
Картофель печеный съ масломъ № 2454.
Картофель съ селедкою № 2455.
Картофель фаршированный грибами № 2456.
Картофель фаршированный кильками № 2957.
Форшмакъ № 2558.
Раки вареные № 2557.
Щука тушоная № 2488.
Щука по-жидовски № 2483.
Котлеты изъ щуки, судака № 2484, 2520.
Судакъ съ гренками и картофелемъ № 2518.
Осетрина съ горчичнымъ соусомъ 2534.
Осетрина съ хрѣномъ и уксусомъ № 2528.
Судакъ съ горчичнымъ соусомъ № 8517.
Судакъ съ голландскимъ соусомъ № 2515.
Лососина подъ соусомъ № 2514.
Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ № 2510.

Угорь вареный въ красномъ винѣ № 2511.
Угорь жареный или печеный подъ соусомъ № 2512.
Лещъ вареный съ яблоками № 2505.
Супъ изъ пива № 2350.
Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ № 2348.
Супъ изъ сушоной малины № 2347.
Супъ изъ свѣжихъ ягодъ № 2346.
Супъ изъ сушоныхъ яблокъ, чернослива, миндаля № 2345.
Супъ изъ сливъ съ виномъ № 2342.
Супъ изъ сушоныхъ вишень № 2343.
Супъ изъ саго съ виномъ № 2341.
Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго № 2340.
Супъ миндальный съ тыквою № 2339.
Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ № 2338.
Супъ миндальный съ рубленнымъ тѣстомъ № 2337.
Супъ миндальный съ сарачинскимъ пшеномъ № 2335.
Лапша миндальная № 2336.
Кофе, чай и пр.
Горячій винигретъ изъ картофеля и селедки № 2461.
Картофель жареный № 2458.
Картофельныя крокеты съ грибами № 2459.
Картофельныя крокеты съ кислосладкимъ соусомъ № 2459.
Картофельныя крокеты съ зеленымъ горошкомъ № 2459.
Разварной картофель съ жареннымъ лукомъ № 2462.
Разварной картофель съ соусомъ № 2463.
Жареные грузди № 2470.
Жареные грибы № 2473.
Котлеты изъ грибовъ № 2471.
Жареные рыжики № 2474.
Зеленый сушоный горошекъ № 2464.
Чечевица съ гренками № 4467.
Пироги отъ № 2370 до № 2387.
Растегаи съ сельдями № 2399.
Растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою № 2400.
Растегаи съ жареннымъ лукомъ № 2401.
Блины гречневые № 2639.
Пельмени съ грибами № 2652.
Вареники съ капустою № 2657.
Макароны съ лукомъ № 2660.
Макароны съ грибами № 2661.
Вермишель съ лукомъ № 2662.
Вермишель съ грибами № 2664.
Каша смоленская на водѣ № 2666.
Каша на грибномъ бульонѣ № 2667.
Каша изъ крупичатой муки № 2679.
Котлеты рисовыя съ зеленымъ горохомъ № 2981.
Котлеты рисовыя съ грибами № 2682.
Ватрушки съ лукомъ.
Ватрушки съ яблоками № 2779.
Жареная селедка № 2537.
Котлеты изъ селедки № 2538.

В) Меню постныхъ обѣдовъ.

Обѣды:

1. Уха изъ ершей № 2283 съ пирожками-булочками № 2402 съ фаршемъ изъ раковъ.
   Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ № 2489.
   Осетрина съ вишневымъ соусомъ № 2529.
   Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 2612.
2. Борщъ малороссійскій съ пирожками № 2309.
   Паштетъ изъ лососины № 2676.
   Пудингъ изъ риса съ черносливомъ № 2622.
3. Бульонъ съ кореньями и пирожками № 2220.
   Чечевица съ гренками № 2467.
   Котлеты изъ щуки съ сушонымъ горошкомъ № 2484.
   Крутая гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ № 2671.
4. Супъ изъ гороха № 2323.
   Линъ вареный съ краснымъ виномъ № 2494.
   Оладьи съ вареньемъ № 2641.

5. Уха изъ сига № 2288 съ пирожками, съ рисомъ, визигою и рыбою 2389.
   Форель № 2507—2508.
   Кремъ яблочный № 2701—2702.
6. Щи изъ кислой капусты съ осетровою головою № 2305.
   Соусъ изъ бѣлыхъ бобовъ № 2466.
   Лещъ печеный съ кашею № 2503.
   Гренки съ миндалемъ и варенъемъ № 2643
7. Селянка № 2291.
   Треска № 2536.
   Каша смоленская на клюквенномъ морсѣ № 2672.
8. Супъ изъ сига № 2297 съ пирожками съ саго и семгою № 2398.
   Паштетъ изъ угря № 2577.
   Рисъ холодный съ апельсинами № 2627.
9. Лапша грибная съ макаронами № 2315.
   Котлеты рисовыя № 2681 съ зеленымъ горошкомъ.
   Линъ печеный съ капарцами и лимономъ № 2497.
   Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2755.
10. Борщъ № 2311 съ жареною кашею.
    Заливное изъ щуки № 2584.
    Осетрина съ салатомъ № 2533.
    Наливашники № 2650.
11. Бульонъ грибной съ пирожками № 2221.
    Линъ съ грибною соею № 2495.
    Сладкій пирогъ на дрожжахъ съ рисомъ № 2776.
12. Уха изъ ершей съ кнелью № 2285 съ пирожками изъ грибного фарша № 2391.
    Стерлядь съ трюфелями № 2539.
    Яблоки съ рисомъ № 2619.
13. Супъ изъ щуки съ рыбнымъ фаршемъ № 2293. съ пирожками со смоленскою кашею и грибами № 2396.
    Котлеты изъ судака № 2484 съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
    Каша манная на миндальномъ молокѣ № 2673.
14. Щи съ грибами № 2313 съ пирожками № 2401.
    Паштетъ изъ налима № 2577.
    Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 2710.
15. Уха изъ лина № 2288, пирожки съ грибами и визигою № 2342.
    Маіонезъ № 2574.
    Пудингъ изъ риса съ раками № 2618.
    Лосо́сина въ папильотахъ № 2513.
    Компотъ изъ разностей № 2762.
16. Супъ грибной съ ушками № 2318.
    Лещъ печеный съ картофелемъ № 2502.
    Варенивки изъ сливъ № 2654.
17. Борщъ № 2310.
    Котлеты изъ грибовъ съ зеленымъ горошкомъ № 2471.
    Рыба жареная № 2486, съ салатомъ изъ свеклы № 2565.
    Компотъ изъ апельсинъ и чернослива № 2756.
18. Уха изъ осетра № 2288, пирожки съ грибами и рисомъ № 2393.
    Маіонезъ № 2582.
    Рыба жареная съ компотомъ № 2486.
    Рисъ въ виномъ № 2628.

19. Уха изъ лососины № 2288, съ пирожками изъ риса и визиги № 2389.
Стерлядь съ хрѣномъ № 2540.
Рыба жареная № 2486, съ салатомъ изъ красной капусты.
Каша манная съ орѣхами № 2674 или желе.
20. Супъ овсяный № 2324.
Осетрина № 2529 съ вишневымъ соусомъ.
Каша гречневая пуховая съ миндальнымъ молокомъ № 2668.
21. Супъ изъ яблокъ № 2344.
Карпъ вареный съ краснымъ виномъ № 2490.
Сладкій пирогъ съ черносливомъ № 2775.
22. Щи изъ кислой капусты со щукою № 2303.
Форель на винѣ № 2508.
Хворостъ № 2651.
23. Уха изъ налима № 2287, пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою № 2397.
Маіонезъ № 2582.
Щука жареная № 2486, съ крѣпкимъ соусомъ № 272.
Саго съ вишневымъ сиропомъ № 2632.
24. Уха съ пельменями см. 2286.
Жареная рыба № 2486, съ шинкованною капустою № 2559.
Гренки съ виномъ № 2644.
25. Супъ грибной съ перловою крупою № 2317.
Осетрина печеная № 2533 съ горчичнымъ соусомъ.
Пирожное миндальное № 2782.
26. Борщъ изъ карасей № 2307, съ пирожками съ гречневою кашею и грибами № 2395.
Линъ печеный съ кислосладкимъ соусомъ № 2497.
Желе изъ яблокъ и чернослива № 2721.
27. Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ № 2325.
Судакъ по-французски № 2519.
Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ № 2621.
28. Супъ пюре изъ фасоли № 2330.
Рулетъ изъ рыбнаго фарша № 2485, съ салатомъ изъ картофеля и свеклы № 2563.
Кремъ яблочный изъ сушоныхъ яблокъ № 2702
29. Супъ изъ саго съ виномъ № 2341.
Линъ печеный № 2498, съ кислосладкимъ соусомъ № 2412.
Сладкій пирогъ съ вареньемъ № 2773.
30. Супъ миндальный № 2334—2335.
Судакъ съ грецкими орѣхами № 2516.
Желе изъ краснаго вина № 2705.
31. Супъ изъ осетра № 2294.
Лещъ вареный съ краснымъ виномъ № 2501.
Кисель клюквенный съ миндальнымъ молокомъ № 2741.
32. Уха изъ окуней № 2288, съ пирожками съ рисомъ № 2388.
Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ № 2530.
Вареники съ черносливомъ № 2655.
33. Уха изъ стерляди № 2290, съ пирожками № 2396.
Стерлядь съ картофелемъ № 2542.
Яблочный пирогъ «à la reine» № 2615.
34. Борщъ № 2308, съ гречневою кашею.

Рыбныя котлеты № 2484, съ грибнымъ соусомъ.
Каша манная съ клюквеннымъ морсомъ № 2675.

35. Уха № 2283, съ пирожками изъ каши и грибовъ № 2305.
Маіонезъ № 2581.
Лещъ печеный съ салатомъ № 2502.
Желе апельсинное № 2709.

36. Супъ грибной съ рисомъ № 2316.
Лососина подъ соусомъ № 2514.
Оладьи на миндальномъ молокѣ № 2642.

37. Щи со снѣтками № 2302.
Треска запеченая № 2536.
Саго съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ № 2635.

38. Супъ картофельный № 2322.
Щука подъ краснымъ соусомъ № 2481.
Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ № 2629 съ варенъемъ.

39. Супъ изъ пива № 2350.
Лещъ печеный № 2502, съ кислою капустою и грибами № 2450.
Кремъ яблочный № 2701.

40. Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 2288, пирожки № 2430.
Линъ съ грецкими орѣхами № 2499.
Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива № 2645.

41. Супъ изъ лина съ солеными огурцами № 2298.
Рыба жареная № 2486, съ салатомъ изъ картофеля № 2562.
Безе яблочное № 2783.

42. Супъ изъ налима № 2295, пирожки съ саго и семгою № 2398.
Маіонезъ № 2582.
Рыба жареная съ картофелемъ и салатомъ № 2486.
Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ яблочною массою № 2616.

43. Щи изъ кислой капусты со снѣтками № 2304.
Судакъ съ гренками № 2518.
Облатки № 2649.

44. Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ № 2321.
Котлеты рыбныя № 2484, съ тушоною капустою № 2449.
Сладкій пирогъ на дрожжахъ съ яблоками № 2772 или 2778.

45. Уха изъ окуней № 2288, пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 2402.
Щука подъ сѣрымъ соусомъ № 2482.
Кисель яблочный № 2738.

46. Супъ изъ гороха съ копченою рыбою № 2323.
Рыба жареная № 2486, съ вишневымъ соусомъ № 2422.
Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ и мадерою № 2646.

47. Супъ изъ осетровой головы № 2296.
Рыбныя котлеты съ салатомъ № 2484.
Кашка пуховая изъ картофеля № 2670.

48. Борщъ № 2312.
Селянка изъ кислой капусты № 2453.
Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ № 2613.

49. Уха изъ стерляди № 2290.
Рыба жареная № 2486, съ солеными огурцами.
Цвѣтная капуста съ сабаіономъ № 2447.
Трубочки съ варенъемъ № 2648.

50. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 2297.
Рыбныя котлеты № 2484, съ салатомъ.
Кисель миндальный № 2747.
51. Щи изъ кислой капусты № 2303.
Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 2459.
Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ № 2630.
52. Супъ грибной съ рисомъ № 2316.
Рыба жареная № 2486, съ салатомъ изъ свеклы.
Сладкій слоеный пирогъ № 2768.
53. Супъ пюре изъ сушонаго гороха № 2323.
Щука вареная съ картофелемъ подъ соусомъ съ хрѣномъ № 2477.
Желе лимонное № 2708.
54. Уха изъ ершей № 2283—85, растегаи изъ свѣжихъ сельдей № 2399.
Котлеты картофельныя съ кислосладкимъ соусомъ № 2459.
Пудингъ на парѣ съ яблоками № 2614.
55. Окрошка изъ разностей № 2332.
Жареная рыба № 2485, съ маринованною свеклою.
Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ № 2685.
56. Селянка № 2291.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 2480.
Булочки съ вареньемъ и ромомъ № 2647,
57. Уха изъ налима № 2287, растегаи съ жаренымъ лукомъ № 2401.
Рыбныя котлеты № 2484, съ соусомъ изъ лука и тмина № 2416.
Яблоки печеныя съ минд. молокомъ или фаршированныя вареньемъ.
58. Супъ изъ саго съ виномъ № 2341.
Рыба жареная № 2486, съ краснымъ соусомъ № 2406.
Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ № 2763.
59. Супъ пюре изъ помидоровъ № 2329.
Рыбныя котлеты съ тушоною капустою № 2449.
Пирожное изъ чернослива № 2633.
60. Окрошка изъ рыбы № 2331.
Карпъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 2414.
Рисовыя котлеты со сладкимъ соусомъ № 2684.
61. Супъ грибной съ ушками № 2318.
Щука вареная въ чешуѣ № 2478.
Желе изъ яблочной кожицы № 2706.
62. Уха изъ угря № 2289, растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою № 2400.
Вареная стерлядь съ гарниромъ № 2541.
Цвѣтная капуста № 2447.
Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 2710.
63. Щи изъ кислой капусты съ осетриной № 2305.
Рыбныя котлеты № 2484, съ кислосладкимъ соусомъ.
Ломанцы съ медомъ № 2665.
64. Ботвинья № 2333.
Щука по-жидовски № 2483.
Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ № 2669.
65. Уха изъ окуней № 2288, пирожки изъ свѣжей капусты № 2387.
Карпъ печеный № 2920, съ соусомъ изъ лимона.
Кисель изъ кваса № 2749 или изъ сушоныхъ яблокъ № 2739.

Постные обѣды въ лѣтніе мѣсяцы.

66. Супъ весенній см. № 2227, съ пирожками изъ свѣжихъ грибовъ № 2394.
Раки вареные № 2557.
Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ № 2510.
Кисель изъ крыжовника № 2740.

67. Окрошка изъ рыбы № 2331.
Рыбныя котлеты съ горошкомъ № 2484.
Цвѣтная капуста съ соусомъ № 2447.
Пудингъ изъ риса съ черносливомъ № 2622.

68. Уха изъ стерляди № 2290 или супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 2319.
Спаржа съ соусомъ № 2448.
Судакъ съ гренками и картофелемъ № 2518.
Мороженое или пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами № 2626.

69. Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ № 2314.
Зеленый горошекъ съ гренками № 2464.
Угорь печеный съ соусомъ № 2512.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 2620.

70. Ботвинья № 2333.
Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ № 2515.
Кисель изъ красной смородины № 2743.

71. Щи зеленыя № 2234, 2235, 2239, съ пирожками изъ свѣжихъ грибовъ № 2394.
Заливное изъ угря съ раками № 2585.
Жареная рыба № 2486.
Сладкій пирогъ со свѣжими ягодами № 2774.

72. Окрошка изъ разностей № 2332.
Картофельныя котлеты съ зеленымъ горошкомъ № 2459.
Кисель изъ вишень № 2745.

73. Супъ изъ угря № 2299.
Лещъ печеный съ гречневою кашею № 2503.
Вареники съ вишнями № 2653.

74. Супъ изъ вишень № 2343.
Соусъ изъ русскихъ бобовъ № 2466.
Угорь вареный съ краснымъ виномъ № 2511.
Кисель изъ сливъ № 2746.

75. Супъ жюльенъ № 2226.
Котлеты изъ грибовъ № 2471, съ картофельною кашею.
Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ № 2530.
Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами № 2626.

76. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 2320.
Чечевица съ гренками № 2467.
Судакъ по французски № 2519.
Мороженое № 2687—2700.

77. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 2319.
Щука съ сѣрымъ соусомъ № 2482.
Кисель изъ черной смородины № 2744.
Или розовый пудингъ изъ риса № 2633.

ОТДѢЛЪ XXV.

Постные супы.

А) ПОСТНЫЕ РЫБНЫЕ СУПЫ, ГОРЯЧІЕ.

Примѣчаніе. Какъ мясной бульонъ, чѣмъ больше въ немъ мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе, такъ точно и уха и всякій рыбный супъ. Очень хорошую уху, на 6—8 тарелокъ, надо варить не менѣе, какъ изъ 6-ти фунтовъ рыбы, посредственную же изъ 3-хъ фунтовъ.

Постные супы приготовляются точно также, какъ и скоромные, только вмѣсто скоромнаго масла кладется какое-нибудь постное, какъ-то подсолнечное, маковое, орѣховое и пр. Если рыба очень свѣжа, только что словлена, то въ уху не кладутъ ничего, кромѣ соли и зелени, потому что вкусъ свѣжей рыбы превосходенъ. Какъ узнать свѣжесть рыбы, см. въ примѣчаніи Отдѣла IX.

Рыба мелкая или крупная, но небольшими кусками нарѣзанная, опускается въ крутой кипятокъ, чтобы сварилась. Если же толстый кусокъ рыбы вѣсомъ болѣе $1^1/_2$ фунта, то опускается въ холодную воду и такъ варится, потому что иначе не проварилась бы насквозь.

2283) Уха изъ ершей, окуней, сига и налимовъ съ оттяжкою, см. № 117.

Подать отдѣльно пирожки см. отъ № 2387 до № 2403.

Выдать: 3—6 фунтовъ ершей.
1 петрушку.
1 селлерей.
2 луковицы.
5—20 зер. прост. перца, 1—2 шт. лавр. листа.
$^1/_2$ лимона безъ зеренъ ($^1/_2$ или 1 стаканъ вина).

2284) Простая уха изъ ершей и окуней съ картофелемъ. Приготовить уху, какъ сказано въ № 118, процѣдить, подавать съ зеленью и отвареннымъ въ ухѣ картофелемъ, ломтиками нарѣзаннымъ (всего шт. 12).

2285) Уха изъ ершей съ кнелью. См. № 120.

2286) Уха изъ ершей съ пельменями. Сварить уху, какъ сказано № 117 или № 118, процѣдить. Между тѣмъ, взять 1 ф. сырой щуки, очистить ее, вынуть кости, посолить, всыпать по 3—4 зерна истолченаго и просѣяннаго простого и англійскаго перца, одну маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ постнаго, лучше всего горчичнаго масла, прибавить немного булки, намоченной въ ухѣ, немного мушкатнаго орѣху, мелко изрубить все, истолочь въ деревянной ступкѣ, даже протереть сквозь частое рѣшето или рѣдкое сито. Приготовить тѣсто № 245, какъ на лапшу, изъ $1^1/_2$ стак. крупичатой, лучшаго сорта муки, соли и воды, раскатать очень тонко, разложить кучками этого рыбнаго фарша, накрыть тѣстомъ, вырѣзать формочкою родъ полумѣсяцевъ, слѣпить края, смазывая ихъ водою—перышкомъ, сварить въ посоленой водѣ за $^1/_4$ часа до отпуска. Когда будутъ готовы, положить въ миску нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и мелко изрубленный укропъ и зеленую петрушку, переложить туда-же дуршлаковою ложкою, свареные пельмени, налить процѣженною ухою, подавать.

2287) Уха изъ налима. См. № 121.

2288) Уха изъ окуней, ершей, сига, лина, осетра, лососины и пр. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, 5—15 зер. перца и 2—3 шт. лавр. листа, про-

цѣдить, закипятить, положить 3 фунта, на порціи нарѣзанной и предварительно очищенной и 2 ложечками посоленой, вышепоименованной крупной рыбы, сварить ее до готовности, подать съ ухою; или сварить сперва уху изъ 3-хъ фунтовъ ершей, пискарей, маленькихъ окуней или сижковъ; и когда они разварятся съ кореньями, процѣдить; вскипятить, опустить тогда 2—3 фун. крупной рыбы, сварить ее до готовности. Подавая, всыпать въ суповую миску зелени.

Кто хочетъ ломтики лимона, безъ зеренъ.

Кто хочетъ полное блюдечко отдѣльно въ ухѣ свареннаго картофеля и ломтиками нарѣзаннаго.

Или опустить рыбную кнель № 2357 или 2358.

Или пельмени № 2286.

Влить, по желанію, отъ $^1/_2$ до 1 стакана сотерна, шампанскаго, мадеры или хереса; подать отдѣльно пирожки отъ № 2387 до № 2403.

2289) **Уха изъ угря.** См. № 124.

2290) **Уха изъ стерляди.** См. № 122.

2291) **Селянка рыбная.** См. № 140. Только вмѣсто скоромнаго положить 1—2 ложки подсолнечнаго или орѣховаго масла.

2292) **Супъ изъ лина.** См. № 130.

2293) **Супъ изъ щуки.** См. № 130.

2294) **Супъ изъ осетра.** См. № 130.

2295) **Супъ изъ налима.** См. № 128.

2296) **Супъ изъ осетровой головы.** См. № 129. Вмѣсто скоромнаго масла положить постнаго или совсѣмъ не класть его.

2297) **Супъ изъ сига съ перловою крупою,** см. № 130. Положить постнаго масла или совсѣмъ не класть его.

2298) **Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами.** См. № 138. Не класть только сметаны.

2299) **Супъ изъ угря,** см. № 131. Положить какое-нибудь постное масло.

2300) **Супъ изъ утря и зеленаго гороха.** См. № 131.

2301) **Супъ изъ бѣлозерскихъ снятковъ и гречневой крупы.** См. № 132. Не класть только сливокъ и вмѣсто скоромнаго положить какое-нибудь постное масло, въ которомъ можно предварительно поджарить мелко изрубленную луковицу, всыпать зелени.

2302) **Супъ со снятками и кислою капустою.** См. № 133. Съ однимъ изъ постныхъ маслъ.

2303) **Щи изъ кислой капусты со щукою или какою другою рыбою.** См. № 134. Только не класть ничего скоромнаго, а лукъ и капусту поджарить въ 3—4 ложкахъ орѣховаго, маковаго или подсолнечнаго масла или положить не жареною, подправить ложкою муки.

2304) **Щи изъ кислой капусты со снятками.** Варится точно также, какъ со щукою, только вмѣсто щуки взять фунта $1^1/_2$ снѣтковъ, вымытыхъ въ нѣсколькихъ водахъ; вскипятить ихъ разъ отдѣльно въ соленой водѣ съ кореньями и спеціями, снять накипь, вынуть ихъ друшлаковою ложкою, опустить во щи, сварить ихъ до готовности, пока глаза не побѣлѣютъ.

2305) **Щи изъ кислой капусты съ осетровою головою или просто осетриною.** 3 фунта свѣжей осетровой головы вымыть, налить водою. Когда закипитъ, снять накипь, варить съ луковицею и спеціями, пока мясо не отдѣлится

отъ костей, процѣдить. Въ процѣженный бульонъ положить 3 стак. кислой капусты, слегка выжатой и поджаренной въ 3—4 ложкахъ маковаго масла съ 1—2 луковицами, сварить капусту до мягкости, подправить ложкою муки, разведенной холодною водою, прокипятить, вылить въ миску на рыбу, всыпать зелени.

2306) **Селянка изъ бѣлужины или осетрины.** 2—3 фунта бѣлужины или осетрины нарѣзать небольшими кусками, вымыть хорошенько; 3—4 стакана кислой капусты отжать, поджарить слегка въ кастрюлѣ въ 2-хъ ложкахъ горчичнаго, маковаго или подсолнечнаго масла; поджарить также отдѣльно въ 2-хъ ложкахъ масла 1—2 луковицы и рыбу, обкаченную въ мукѣ; смѣшать все вмѣстѣ, налить кипяткомъ, стаканами 9, прибавить 2—3 шт. лавр. листа, 2—3 зер. простого перца, а по желанію и $^1/_8$—$^1/_4$ фунта зернистой черной икры; сварить все до готовности, подавать. См. также №№ 140 и 141.

2307) **Борщъ изъ карасей.** См. № 135. Вмѣсто скоромнаго взять $^1/_8$ стак. какого-нибудь постнаго масла. Подавать съ тѣми же карасями, или съ ушками № 2363, или съ рыбнымъ фаршемъ № 2357.

Б) ПОСТНЫЕ СУПЫ—МАСЛЯНЫЕ.

2308) **Борщъ.** Ко всѣмъ борщамъ нижеописаннымъ подается:

1) Отдѣльно крутая гречневая каша № 2361.
2) Или жареная гречневая каша № 2359.
3) Или жареная каша изъ смоленскихъ крупъ № 2360.
4) Или дрожжевые пирожки отъ № 2387 до № 2403.
5) Или ушки № 2363.
6) Или пышки изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ № 233.
7) Или въ самый борщъ опускается рыбный фаршъ, иначе кнель № 2357.

2309) **Малороссійскій борщъ.** См. № 2242.

2310) **Борщъ изъ жареной свеклы.** 5 штукъ крупной свеклы очистить, нашинковать; большую сковороду смазать подсолнечнымъ или горчичнымъ масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее тремя ложками уксуса, поджарить мѣшая, посыпать ложкою муки, размѣшать, поджарить еще, подливая по ложкѣ бульона сваренаго изъ кореньевъ, пока свекла не будетъ почти готова, переложить ее въ процѣженный бульонъ, сварить до готовности, подавать, всыпавъ зелени и 2—3 нашинкованные грибка.

Выдать: 5 шт. крупной свеклы.
3 ложки уксуса.
1—2 ложки масла.
2 моркови, 2 луковицы.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея.
$^1/_2$ порея, лаврового листу и англ. перцу, зелени.
2—3 грибка, 1 ложку муки.

2311) **Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.** Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить бѣлаго французскаго вина или сотерна, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ, сваренным изъ кореньевъ и пряностей.

Выдать: 1 фунтъ свеклы.
(2 луковицы), пучекъ зелени
1 петрушку, 1 селлерей.
2—3 шт. лаврового листа.
10—15 зеренъ англ. перца.
1 порей, $^1/_2$ лимона.
1—$1^1/_2$ ст. бѣлаго фр. вина или сотерна.
Зеленой петрушки и укропа.

2312) **Борщъ съ жареною селедкою.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, пучка зелени и $^1/_8$ фун. сушоныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 1 фунтъ свеклы, очистить ее, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, влить свекольнаго, отдѣльно вскипяченаго разсола, положить соли, перцу, зелени, мелко нашинкованныхъ грибовъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, опустить 2—3 шотландскія селедки, которыя надо слерва вымочить, очистить, распластать, разрѣ-

зать на куски, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ и, опустивъ въ борщъ, разъ вскипятить.

2313) **Щи съ грибами.** См. № 162. Только вмѣсто скоромнаго положить 3 ложки постнаго масла.

2314) **Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.** См. № 167. Только вмѣсто сливочнаго положить $^1/_3$ стак. какого-нибудь хорошаго постнаго масла.

2315) **Лапша грибная съ вермишелемъ или макаронами.** Сварить $^1/_8$—$^1/_4$ фунта сушоныхъ грибовъ съ кореньями, 1 луковицею, пучкомъ зелени петрушки, селлерея и порея и немного англійскаго перца, процѣдить, грибы мелко изрубить. Поджарить въ ложкѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла, 1 мелко изрубленную луковицу, всыпать грибы, чуть-чуть и ихъ поджарить, развести грибнымъ бульономъ; когда вскипитъ, положить домашнюю лапшу или итальянскихъ макаронъ, но и то и другое надо предварительно опустить въ кипятокъ, выложить на дурхшлагъ, облить холодною водою, и тогда уже опустить въ грибной бульонъ, чтобы сварились до готовности; подавая всыпать зелени. Въ эту лапшу можно положить еще отдѣльно отварнаго картофеля.

Выдать: $^1/_8$ или $^1/_4$ фун. грибовъ.
1—2 луковицы, пучекъ зелени.
$^1/_4$ фунта макаронъ или $^1/_2$ ст. муки на лапшу.
(Картофелю шт. 12).
2 моркови, 1 селлерей.
1 петрушку, 1 порей.
10—15 зер. англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
1—2 ложки масла.
Зелени, простого перцу.

2316) **Супъ грибной съ рисомъ.** Сварить бульонъ съ 2 луковицами, 1 морковью, 5—10 зер. англійскаго перца, 2—3 шт. лавроваго листа и $^1/_8$ фун. грибовъ, процѣдить; 1 морковку и полъ петрушки нашинковать, какъ лапшу, поджарить въ 1 ложкѣ масла, опустить въ бульонъ, всыпать полстакана риса, сварить его до готовности, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, всыпать зелени, подавать.

2317) **Супъ грибной съ перловою крупою.** Варить, какъ сказано выше № 2316, вмѣсто риса положить $^1/_2$ стак. перловой крупы, отдѣльно разваренной и до-бѣла выбитой съ ложкою масла.

2318) **Супъ грибной съ ушками.** Сварить бульонъ, какъ сказано въ № 2316, влить кто хочетъ свекольнаго разсолу. Половину кореньевъ нашинковать, можно поджарить въ 2 ложкахъ маковаго, подсолнечнаго, орѣховаго или горчичнаго масла, положить ихъ въ супъ, вскипятить, всыпать мелко нашинкованные свареные грибы, зелени, подавать съ ушками № 293. Изъ экономіи подать въ супѣ одни только нашинкованные коренья, а сварившіеся грибы употребить на фаршъ для ушковъ.

2319) **Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.** $1^1/_2$ тарелки очищенныхъ свѣжихъ грибовъ слегка поджарить въ маслѣ съ зеленымъ лукомъ, налить 9 стак. воды, дать закипѣть, снять накипь, положить соли, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 морковь, 2—3 штуки лавроваго листа, 5—7 зеренъ перца, 1—2 луковицы, поджаренныя въ 1—2 ложкахъ масла постнаго; когда грибы будутъ почти готовы, положить картофеля, кусками нарѣзаннаго, сварить до готовности, положить ложку муки, разведенной водою, прокипятить, всыпать зелени, подавать.

2320) **Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ** см. № 159, вмѣсто сливокъ и пр. подбѣлить супъ миндальнымъ, маковымъ или коноплянымъ молокомъ см. № 492, 493.

2321) **Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ**, см. № 151. Влить маковаго, коноплянаго или миндальнаго молока № 492, 493.

2322) **Супъ пюре изъ картофеля.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пучка зелени, процѣдить, положить полную глубокую тарелку очищеннаго картофеля и полъ французской булки, безъ корки, $^1/_2$ ложки муки, растертой съ ложкою какого нибудь постнаго масла, въ которомъ можно поджарить пол-луковицы, разварить, протереть сквозь дурхшлагъ, развести кипяченою водою, чтобы было супу 6—8 тарелокъ, и чтобы супъ былъ густоты жидкой сметаны, всыпать зелени, подавать съ гренками № 216. или съ фаршемъ изъ селедки № 234, или съ грибными ушками, отдѣльно поданными № 2363.

2323) **Супъ пюре изъ желтаго гороха.** Сварить 1 фунтъ, т. е. 2 стак. гороха не кладя соли, чтобы скорѣе разварился, съ 2 луковицами и 2 ложками хорошаго постнаго масла, въ которомъ можно предварительно поджарить этотъ лукъ. Когда горохъ разварится, подправить его $^1/_2$ ложкою муки, т. е. муку размѣшать съ 3—4 ложками холодной воды, влить въ супъ, вскипятить, долить кипяченой воды, чтобъ было всего 9 стакановъ, процѣдить и протереть сквозь сито или дурхшлагъ. Подавать съ гренками № 216. Въ этомъ горохѣ можно вскипятить копченую рыбу, нарѣзавъ ее кусочками, безъ костей.

Или въ этотъ гороховый супъ подлить грибного бульона и всыпать мелко изрубленные, сваренные сушоные грибы съ $^1/_8$ фун., которые можно предварительно поджарить съ лукомъ.

2324) **Супъ овсяный.** 2 стак. овсяной крупы перемыть въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, поставить варить съ тремя-четырьмя бутылками воды. Когда закипитъ, снять накипь, посолить, положить ложку миндальнаго, прованскаго или какого другого постнаго масла, кипятить, пока супъ не сдѣлается густоты густыхъ сливокъ, дать устояться, слить жидкость въ суповую миску, или все процѣдить и протереть сквозь сито до желаемой густоты.

Подавать съ греночками, высушенными въ печи см. № 216.

Въ этотъ супъ нѣкоторые кладутъ поджаренную въ маслѣ луковицу и съ нею кипятятъ.

2325) **Супъ овсяный съ копченою рыбою.** Сварить овсянку, какъ сказ. въ № 2324, протереть, опустить очищеннаго и кусками нарѣзаннаго копченаго сига или пр. рыбы, вскипятить, подавать, всыпавъ сушонаго укропа № 3983.

2326) **Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ.** Сварить овсянку, какъ сказ. въ № 2324, опустить отдѣльно отвареннаго чернослива и изюма, всего стакана 2—3.

2327) **Супъ овсяный съ яблоками.** Сварить какъ сказ. въ № 2324, положить отдѣльно сваренныя сушоныя яблоки или груши (съ полфунта).

2328) **Овсянка съ ромомъ и миндалемъ.** См. № 172. Не класть только говядины.

2329) **Супъ пюре изъ помидоровъ.** Отварить кореньевъ: морковь, петрушку, селлерей, порей, 1—2 луковицы, 5—10 зер. перца, пучекъ зелени, процѣдить. Взять 3—5 шт. самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, положить ложки 2—3 орѣховаго масла, тушить до мягкости, но чтобы не подгорѣли, всыпать $^1/_2$ ложки муки, размѣшать, налить немного бульона, прокипятить, протереть сквозь дурхшлагъ, долить бульона, какъ слѣдуетъ, положить отдѣльно разваренную перловую крупу ($^1/_2$ стак.

крупъ), забѣлить молокомъ миндальнымъ № 492, или изъ грецкихъ, или кокосовыхъ орѣховъ, подавать съ греночками.

2330) **Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.** Приготовляется, какъ супъ гороховый, № 2323.

Къ этимъ супамъ можно присоединить и тѣ, которые помѣщены въ отдѣлѣ вегетарьянскаго стола, а именно:

Постный бульонъ съ кореньями и пирожками, см. 2220.
Постный бульонъ грибной съ пирожками, 2221.
Постный супъ съ ржанымъ хлѣбомъ, 2223.
Постный супъ бѣлый, 2224.
Постный супъ валахскій, № 2225.
Постный супъ жюльенъ, 2226.
Постный супъ весенній, № 2227.
Постный супъ съ солеными огурцами, № 2228.
Постный супъ бѣлый со свѣжею капустою, № 2229.
Постный супъ изъ соленыхъ рыжиковъ, № 2230.
Постный супъ валахскій бѣлый, № 2231.
Постный супъ изъ свѣжихъ грибовъ, № 2232.
Постный супъ-разсольникъ, № 2233.
Постныя щи зеленыя изъ молодой крапивы, № 2234.
Постныя щи изъ разсады, № 2235.
Постныя щи изъ кислой капусты, № 2236.
Постныя кислыя щи изъ свѣжей капусты, № 2237.
Постныя кислыя щи, № 2238.
Постныя щи зеленыя изъ одного щавеля или пополамъ со шпинатомъ, № 2239.
Постныя щи изъ маринованнаго щавеля, № 2240.
Квасъ для борща, № 2241.
Постный борщъ малороссійскій, 2242.
Постный борщъ польскій, № 2243.
Постный борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ, № 2244.
Постный борщъ изъ селлерея № 2245.

Во всѣхъ этихъ супахъ скоромное масло замѣнять однимъ изъ постныхъ и можно забѣлять миндальнымъ, маковымъ или коноплянымъ молокомъ см. № 492, 493.

В) ПОСТНЫЕ СУПЫ ХОЛОДНЫЕ, РЫБНЫЕ И БЕЗЪ РЫБЫ.

2331) **Окрошка изъ рыбы.** См. № 203.

2332) **Окрошка изъ разностей.** См. № 204.

2333) **Ботвинья.** См. № 205.

Г) ПОСТНЫЕ СЛАДКІЕ, ГОРЯЧІЕ СУПЫ.

2334) **Супъ изъ миндальнаго молока съ рисомъ или саго.** 1 фунтъ сладкаго миндаля, въ томъ числѣ $^1/_4$ стак. горькаго, налить кипяткомъ, накрыть, дать постоять, очистить, истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, подливая воды, опустить въ 9 стакановъ кипятка, прокипятить, процѣдить, выжать; положить по вкусу сахару, т. е. отъ одного до двухъ кусковъ сахара на стаканъ, кипятить его непремѣнно въ серебряной или въ каменной кастрюлькѣ, но ни какъ не въ мѣдной. Перелить въ суповую миску, въ которую положить отдѣльно свареный, разсыпчатый рисъ или саго, ($^1/_2$ стакана), съ прибавленіемъ отъ $^1/_2$ до

1 стакана кишмиша или синяго изюма, всыпать сахаръ, подавать. Рисъ и саго сварить, какъ сказ. въ примѣч. VIII отдѣла о пирогахъ.

2335) **Супъ изъ миндальнаго молока съ сарачинскимъ пшеномъ.** Сварить, какъ сказано въ № 2334, только вмѣсто риса сварить отдѣльно 1 стаканъ сарачинскаго пшена.

2336) **Супъ изъ миндальнаго молока съ лапшею.** Приготовить молока миндальнаго, какъ сказ. въ № 2334; взять $^1/_2$ стак. молока, на которомъ замѣсить лапшу изъ $1^1/_2$ стак. муки, раскатать ее тонко, парѣзать полосками, сложить нѣсколько полосокъ вмѣстѣ, пересыпая ихъ мукою, нашинковать мелко, дать обсохнуть, сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ совершенно, переложить въ суповую миску, налить горячимъ миндальнымъ молокомъ, всыпая сахаръ. Лапшу эту можно сварить въ этомъ же самомъ молокѣ, но только безъ сахара и въ каменной кастрюлькѣ.

2337) **Супъ миндальный съ рубленнымъ тѣстомъ.** Приготовить молоко, какъ сказ. № 2334. Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ $1^1/_2$ стакановъ муки, немного соли и сахара, $^1/_3$ стакана воды или того же молока, изрубить его довольно мелко ножомъ или расщипать руками. Вскипятить молоко, всыпать это тѣсто, сварить до готовности, подавая, положить по вкусу сахару, т. е. отъ 1 до 2 кусковъ сахара на стаканъ молока.

2338) **Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ на водѣ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2337, изъ $1^1/_2$ стак. муки и $^1/_2$ стак. воды. Вскипятить 6—8 тарелокъ воды, посолить, всыпать изрубленное тѣсто, сварить его до готовности, положить въ супъ или поджаренный въ маслѣ лукъ, или забѣлить его стакапомъ миндальнаго, маковаго или конопляпаго молока, см. № 492, 493.

2339) **Супъ миндальный съ тыквою.** Приготовить молока, какъ сказ. въ № 2334. Самую зрѣлую, сладкую тыкву приготовить см. № 183; всыпать съ $^1/_2$ стак. сахара и съ $^1/_2$ стак. мелко истолченаго сладкаго миндаля, смѣшать.

2340) **Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго.** Приготовить 7—9 стак. молока см. № 2334; $^3/_4$ стак. самой лучшей крупичатой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородкѣ, непрестанно мѣшая, до темнаго цвѣта, но чтобы не пригорѣло. Вскипятить миндальное молоко съ кускомъ корицы или ванили, всыпать муку, прокипятить, и передъ отпускомъ всыпать 9—10 кусковъ мелкаго сахара. Подавать съ постными, сахарными, маленькими сухариками, покрытыми густою шоколадною массою, приготовленною изъ распущеннаго въ водѣ шоколада съ сахаромъ и кусочкомъ рыбьяго клея или желатина.

2341) **Супъ изъ саго съ виномъ,** см. № 187.

2342) **Супъ изъ сливъ съ виномъ,** см. № 188.

2343) **Супъ изъ свѣжихъ или сушоныхъ вишень,** см. № 189.

2344) **Супъ изъ свѣжихъ яблокъ,** см. № 190

2345) **Супъ изъ сушоныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы** № 191.

2346) **Супъ изъ свѣжихъ ягодъ,** см. № 194.

2347) **Супъ изъ сушоной малины,** см. № 195.

2348) **Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ,** см. № 196.

2349) **Супъ изъ сушоной черники,** см. № 198.

2350) **Супъ изъ пива.** На 2 бутылки хорошаго пива влить 2 стакана

воды, положить 1 стак. сахара или патоки, чайную ложечку тмина или лимонной цедры, вскипятить, подавать съ греночками изъ кислосладкаго хлѣба съ изюмомъ и апельсинною коркою.

Д) ПОСТНЫЙ СЛАДКІЙ ХОЛОДЕЦЪ.

2351) **Холодецъ изъ яблокъ** см. № 206.

2352) **Холодецъ изъ вишень** см. № 207.

2353) **Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ**, см. № 208.

2354) **Холодецъ миндальный** на манеръ шоколаднаго. Приготовить супъ № 2340, подавать холоднымъ.

2355) **Французскій супъ изъ пива.** Снять цедру съ $^1/_2$ апельсина и $^1/_2$ лимона, нашинковать ее, апельсинъ же и лимонъ очистить отъ кожицы, нарѣзать ломтиками; взять $^1/_2$ стак. изюма, 3—4 винныя ягоды, 1—2 свѣжія яблока, 1—2 груши, разрѣзанныя на нѣсколько частей, залить все это 3 бутылками бѣлаго пива, вскипяченнаго съ корицей, гвоздикой и сахаромъ, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ, перелить въ суповую чашку, подавать холоднымъ или горячимъ; въ этотъ супъ вливаютъ рюмку рома или хереса.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Постныя принадлежности къ супу.

2356) **Греночки изъ бѣлаго хлѣба, см. № 216.** Подавать къ овсянкѣ, гороховому супу, и т. д.

2357) **Рыбный фаршъ.** Взять 1 фунтъ очищеной уже отъ костей щуки, судака, ершей или окуней, такъ какъ эти рыбы имѣютъ вяжущее свойство, посолить, всыпать немного простого перцу, 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ $^1/_2$ ложкѣ масла, положить 1 трехъ конѣечную булку, размоченную въ водѣ, кто желаетъ немного мушкатнаго орѣху, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито. Посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ колбасы, завязать въ чистенькую тряпочку, перевязать ниткою, опустить въ рыбный бульонъ, сварить, остудить, снять тряпочку, нарѣзать ломтиками, положить въ суповую миску, налить ухою. Такимъ же фаршемъ фаршируются пельмени, пирожки, употребляется также на фаршъ для паштетовъ.

2358) **Рыбный фаршъ изъ икры. См. № 230.** Вмѣсто скоромнаго положить какого-нибудь постнаго масла, кладется въ уху.

2359) **Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** $2^1/_4$ стак. крупъ сварить въ водѣ съ солью, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать косыми квадратиками, поджарить въ подсолнечномъ, маковомъ, горчичномъ или орѣховомъ маслѣ. Подавать къ борщу, ко щамъ и проч.

2360) **Каша жареная изъ смоленскихъ крупъ.** Приготовляется, какъ сказ. въ № 2359. Подастся къ борщу, ко щамъ и пр.

2361) **Крутая гречневая каша см. № 378.** Къ борщу, ко щамъ и пр.

2362) **Пельмени съ грибнымъ фаршемъ.** Приготовить постное тѣсто, какъ на лапшу изъ $1^1/_2$ стак. муки и $^1/_2$ стак. воды, раскатать очень тонко, разложить кучки фарша, по чайной ложкѣ, накрыть другой половинкой, вырѣзать формою или большою рюмкою родъ полумѣсяцевъ, слѣпить края, смачивая ихъ перышкомъ водою, сварить отдѣльно въ рыбномъ бульонѣ, вынуть дурхшлаковою ложкою въ суповую миску, налить ухою или щами. Фаршъ приготовить, какъ сказано выше № 2357.

2363) **Ушки жареные съ грибнымъ фаршемъ см. № 293.** Вмѣсто скоромнаго взять только маковаго, подсолнечнаго или горчичнаго масла. Подавать къ борщу, къ грибному супу и проч.

2364) **Жареные ушки съ грибнымъ фаршемъ и гречневою кашею.** Приготовить ушки, какъ сказано въ № 2363, начинивъ ихъ грибнымъ фаршемъ, смѣшаннымъ съ гречневою крутою кашею, которую поджарить вмѣстѣ съ луковицею и грибами, подавать съ борщемъ и грибными супами.

Б) Постные пироги и пирожки.

2365) **Сдобное тѣсто для пирожковъ.** 3 столовыя ложки подсолнечнаго, маковаго или орѣховаго масла влить въ стаканъ, долить водою такъ

чтобы было всего 1 стаканъ, влить въ муку, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать 12—16 кружечковъ, положить на каждый кружечекъ начинки, защипать, переложить на листъ, намазанный масломъ, смазать пирожки масломъ съ водою и немного муки, поставить въ горячую печь, чтобы испеклись и подрумянились.

Выдать: 3—4 ложки масла. | 1 фунтъ муки.

2366) **Постное тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пироговъ.** Всыпать 2 стакана просѣянной крупичатой муки, влить $1^1/_2$ или $1^3/_4$ ст. теплой воды съ разведенными въ ней 2 золотниками сухихъ дрожжей, размѣшать и выбить до гладкости и пузырьковъ, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенько, всыпать чайную ложку соли, влить ложки 2—3 маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать остальную муку, выбить хорошенько такъ, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ, дать еще разъ подняться. Потомъ раскатать тѣсто, переложить его на масломъ смазанный листъ, положить начинку, защипать, дать подняться, смазать кипяткомъ или масломъ, смѣшаннымъ съ холодною водою и немного муки или пивомъ; если сладкіе пироги, то смазать медомъ, вставить въ горячую печь; вынувъ изъ печи, смазать масломъ.

Выдать: $1^1/_2$—2 фунта муки.
$1^1/_2$ или $1^3/_4$ стакана воды.
2 золотника дрожжей.
$^1/_4$ стак. масла подсолнечнаго, маковаго или орѣховаго.
Пива или чего другого смазать тѣсто.

2367) **Постное тѣсто на дрожжахъ жареное въ маслѣ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ, какъ сказано выше въ № 2366, только по-жиже, чтобы пирожки нужно было дѣлать въ рукахъ, обсыпая руки мукою, начинить пирожки, дать имъ подняться на столѣ, посыпанномъ мукою, поджарить ихъ въ стаканѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла, предварительно вскипяченнаго. Прежде чѣмъ опускать пирожки въ раскаленное масло, можно каждый пирожокъ обмакнуть въ кляръ № 2404.

2368) **Тѣсто на скорую руку съ кремертартаромъ.** 6 стакановъ муки, около 2 стакановъ теплой воды, въ томъ числѣ отъ 2 до 4 ложекъ какого нибудь постнаго масла, но лучше орѣховаго или маковаго, 2 чайныя ложечки соли, размѣшать, выбить хорошенько до гладкости и до пузырьковъ, всыпать 1 чайную ложку кремертартора и $^1/_2$ чайной ложки натрумъ бикарбонникумъ, размѣшать хорошенько, тотчасъ выложить на столъ, раздѣлить на равныя части, растягивать руками кружокъ величиною въ блюдечко, наложить на каждый кружокъ приготовленную начинку, защипать, класть на листъ, смазанный масломъ, смазать масломъ съ водою, вставить въ печь.

2369) **Тѣсто на дрожжахъ заварное.** Растворить тѣсто изъ 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $^3/_4$ стак. воды и $1^1/_2$ стак. муки, дать подняться, потомъ выбить хорошенько, посолить, обдать $1^1/_2$ стак. кипятка, вымѣсить хорошенько, влить масла, какъ сказано въ № 2366, всыпать если надо сахару и остальную муку, выбить тѣсто хорошенько, дать подняться. Когда поднимется, сдѣлать пирогъ или пирожки, дать подняться еще разъ, смазать масломъ или пивомъ, вставить въ горячую печь.

2370) **Пирогъ съ визигою, рисомъ и рыбою.** Визигу свечера намочить въ водѣ; на другой день вымыть, налить чистою водою и варить, пока не сдѣлается мягкою и прозрачною, положивъ соли, англійскаго перцу, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ луковицы; откинуть на рѣшето, можно перелить холодною водою, мелко изрубить, положить соли Отдѣльно приготовить рисъ, см. примѣчаніе отдѣла XI,

сварив рисъ въ водѣ съ 1 луковицею, петрушкою и 1 ложкою масла; прибавить ложку рыбнаго бульона, укропъ, зеленой петрушки, (зеленаго луку), смѣшать все вмѣстѣ; 3/4 этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, немного посоленой, посыпанной простымъ перцемъ и въ салфеткѣ осушенной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, покрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, поставить въ печь, на 1 часъ приблизительно, см. № 2366.

Выдать: *На тѣсто:*
1 1/4—1 1/2 стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами.
3 ложки масла, соли
1 1/2—2 фунта муки.

На фаршъ
Отъ 1/8 до 1/4 фунта визиги.
1 стак. риса.
1 1/2 или 2 фунта рыбы, укропъ.
Зеленой петрушки, 1/4 стак. масла.
1 петрушку, 1 луковицу, (зелен. луку).
Простого перцу зерна 2 и соли.

2371) **Пирогъ съ визигою и рыбою.** Приготовить пирогъ, какъ сказано въ № 2366 и 2370. Визиги 3/8 фун. и 2 фунта рыбы.

2372) **Пирогъ съ визигою и рисомъ.** См. № 2370 и 2366, 1/2 фун. риса и 1/4 фун. визиги

2373) **Пирогъ съ рисомъ и поджаренымъ въ маслѣ лукомъ.** 3/4 фун. риса, 2—4 луковицы и 1/4 стак. масла.

2374) **Пирогъ съ саго и семгою.** Отварить въ водѣ стаканъ бѣлаго саго, какъ сказ. въ прим. о пирогахъ отдѣлъ XI, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; когда вода стечетъ, посолить, смѣшать съ 2 ложками масла и укропомъ; положить рядъ саго на раскатанное тѣсто, на него рядъ семги, посыпать перцемъ, и кто хочетъ зеленымъ лукомъ, накрыть саго и, наконецъ, тѣстомъ, смазать водою или масломъ, посыпать сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1 1/8 ст. бѣлаго саго, т. е, 1/2 ф.
1/4 ст. масла, 1 1/2 ф. семги.
Укропъ, соли, перцу.
На тѣсто выдать отдѣльно.

2375) **Пирогъ со свѣжею капустою.** 1 кочанъ капусты нашинковать, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, сложить въ кастрюлю, положить 8—6 ложекъ масла, кто любитъ, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить, мѣшая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынетъ, положить соли, перцу, зеленаго укропу, начинить пирогъ.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 1—2 луковицъ.
1/4—1/2 ст. масла.
Перцу, зеленаго укропу, соли.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

2376) **Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою.** Приготовить капусту, какъ сказ. въ № 2375. Между капустою наложить рядъ какой угодно (1 1/2—2 ф.) рыбы: сига, щуки, судака, лососины, осетрины и пр., которую предварительно очистить, вымыть, распластать, вынуть всѣ кости, посолить, осыпать простымъ перцемъ, завернуть туго въ чистое полотенце, дать полежать такъ часа съ два.

2377) **Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.** Поджарить 1 мелко изрубленную луковицу, въ 1/4 или 1/2 стак. масла, положить 3 стакана выжатой кислой капусты, мелкаго простого и англійскаго перцу, тушить подъ крышкою до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Очищенную соленую рыбу: лососину, семгу, осетрину и проч., нарѣзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, начинить пирогъ.

Выдать: 3 стак., т. е. 1 1/2 ф. капусты.
1/3 стакана постнаго масла,
5 зер. простого перца, 1 луков.
1 1/2—2 фунта рыбы.
5 зеренъ англійскаго перца.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

2378) **Пирогъ съ кислою капустою и грибами.** Приготовить, какъ сказ. выше № 2377, только вмѣсто рыбы, употребить $^1/_4$ фун. сушоныхъ грибовъ, которые сперва сварить, мелко изрубить, поджарить съ лукомъ въ $^1/_4$ стак. масла, смѣшать съ капустою, начинить пирогъ.

2379) **Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ, визигою и рыбою.** Взять на тѣльное, т. е. на рыбный фаршъ 2—3 фун. судака или щуки, снять мясо съ костей, поджарить слегка въ 3—4 ложкахъ орѣховаго или горчичнаго масла, мелко изрубить, прибавить 1—2 мелко изрубленныя луковицы, которыя можно сперва поджарить въ томъ же маслѣ, всыпать соли, простого перцу, зеленаго укропу и, кто любитъ, немного мушк. орѣху. $^1/_8$ фун. визиги намочить съ вечера въ холодную воду, на другой день сварить въ чистой водѣ съ морковью, луковицею, 2—3 зернами англ. перца, дать водѣ стечь, мелко изрубить, посолить, смѣшать съ рыбнымъ фаршемъ, прибавить масла, наложить этого фарша на раскатанное тѣсто, на фаршъ положить какую угодно рыбу, которую предварительно вымыть, вычистить, посолить, осыпать простымъ перцемъ, завернуть потуже въ чистую салфетку, чтобы выжать сырость, сверху покрыть тѣмъ же фаршемъ, далѣе поступить, какъ сказ. въ № 2366.

Выдать: *На тѣльное:*
2—3 фунт. судака или щуки.
3—5 ложекъ горчичнаго или маковаго масла.
1—2 луковицы, соли, простого перцу, укропу.

2380) **Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ, угремъ или сигомъ.** Приготовить фаршъ, какъ сказ. въ № 2379. Тѣсто раскатать не слишкомъ тонко, разложить половину фарша, наверхъ рядъ на куски разрѣзаннаго и распластаннаго угря или сига, которые за часъ или два до употребленія вычистить, вымыть, посолить, посыпать слегка мелко-истолченнымъ простымъ перцемъ, завернуть туго въ салфетку. Сверхъ рыбы положить опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, дать немного подняться. Если тѣсто дрожжевое, смазать масломъ, вставить въ горячую печь, на $^3/_4$ часа, остерегаться подать сырымъ.

2381) **Пирогъ съ грибами.** $^1|_2$ фунта сушоныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, опять поджарить, положить перцу.

Выдать: $^1/_2$ фунта сушоныхъ грибовъ.
1—2 луковицы, соли, перцу.
$^1/_3$ стакана постнаго масла.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

2382) **Пирогъ съ грибами и визигою.** $^1/_4$ фунта визиги сварить до мягкости съ кореньями и пряностями, мелко изрубить; $^1|_2$ стакана риса разварить въ водѣ съ 1 петрушкою, 1 луковицею, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками горчичнаго масла; $^1|_8$ фунта сушоныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджарить въ 3 ложкахъ горчичнаго масла, положить туда же визигу и рисъ; вынувъ коренья и пряности, размѣшать, посолить, нафаршировать пирогъ или пирожки изъ приготовленнаго постнаго тѣста № 2366.

Выдать: $^1/_4$ ф. визиги, 1 морковь.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея.
$^1/_2$ порея. 5—6 зеренъ англійскаго перца.
Соли, $^1/_8$ ф. сушоныхъ грибовъ.
$^1/_2$ ст. риса, 3 гвоздики, 1 петрушку.
2 луковицы, $^1/_3$ ст. постнаго масла.
2 фунта муки.
Соли, 2 зол. дрожжей.

2383) **Пирогъ съ грибами и рисомъ.** $^1/_4$ фунта сушоныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 4 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, еще слегка поджарить, посолить, положить

перцу, смѣшать съ разваренным рисомъ (1 стак.), который можно сварить на грибномъ бульонѣ, начинить пирогъ изъ тѣста № 2365, 2366 или 2360.

2384) **Пирогъ съ гречневою кашею, съ грибами или рыбою.** 1 фунтъ крупы истолочь слегка, сварить изъ нея крутую кашу; 2—3 мелко изрубленныя луковицы слегка поджарить въ 1/3 стак. масла, съ 1/4 фун. сваренныхъ, мелко изрубленныхъ бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ, смѣшать съ кашею, всыпать перцу и укропу, начинить пирогъ. Или вмѣсто грибовъ смѣшать съ кашею очень мелко изрубленную рыбу—щуку, судака, окуней (всего фунта 1 1/2—2) посолить, посыпать перцемъ, поджарить все слегка съ мелко-изрубленною луковицею.

2385) **Пирогъ со свѣжими грибами.** Полную глубокую тарелку шляпокъ молодыхъ боровиковъ положить въ кастрюлю, пересыпать солью, немного перцемъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ, поставить на плиту; когда грибы осядутъ, положить въ нихъ ложки двѣ масла и немного грибного бульона изъ 1 сушонаго грибка, прокипятить хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры, тогда снять ихъ съ огня, остудить, начинить пирогъ.

2386) **Пирогъ съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами,** см. № 1399 или 1400.

Пирожки.

Примѣчаніе. Пирожки дѣлаются изъ того же тѣста, какъ и пироги, т. е. изъ тѣста № 2365 2366, 2368, 2369, ихъ можно также и жарить въ маслѣ, какъ сказано въ № 2367. Начинки надо брать вдвое меньше, чѣмъ на пирогъ.

2387) **Пирожки со свѣжею капустою** см. № 2375.

2388) **Пирожки съ рисомъ** см. № 2373.

2389) **Пирожки съ рисомъ и визигою** см. № 2372.

2390) **Пирожки съ рисомъ, визигою и рыбою** см. № 2379.

2391) **Пирожки съ грибнымъ фаршемъ** см. № 2381.

2392) **Пирожки съ грибами и визигою** см. № 2382.

2393) **Пирожки съ грибами и рисомъ** см. № 2383.

2394) **Пирожки со свѣжими грибами** см. № 2385.

2395) **Пирожки съ крутою гречневою кашею и грибами** см. № 2384.

2396) **Пирожки съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами,** см. № 2386.

2397) **Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками** см. 1056.

2398) **Пирожки съ саго и семгою** см. № 2374.

2399) **Пирожки-растегаи со свѣжими сельдями.** 2 — 3 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ 1/3 стак. провансkаго или скоромнаго масла. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружечками, положить 12 свѣжихъ сельдей, вдоль пополамъ разрѣзанныхъ, посыпать лукомъ, защипать такъ, чтобы середина осталась открытою, смазать водою или пивомъ.

2400) **Пирожки-растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою.** Приготовить начинку см. № 2379. 1 фунтъ семги нарѣзать ломтиками. Пригототовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружечками, положить немного фарша, потомъ ломтикъ семги, сверху опять фаршъ, защипать такъ, чтобъ середина осталась открытою и т. д. Подавая посыпать семгу простымъ перцемъ.

2401) **Пирожки-растегаи съ жаренымъ лукомъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружечки, положить, на каждый кружокъ тѣста, лукъ

мелко изрубленный и поджаренный въ маслѣ съ солью и немного перцемъ, (луковицъ 12 — 15, 1/3 стакана масла) далѣе поступить, какъ сказано выше въ № 2400.

2402) **Пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ.** Сварить 20 раковъ, очистить ихъ. Скорлупу вымыть, высушить, истолочь, поджарить съ 1/4 стаканомъ прованскаго масла, развести 1/2 стаканомъ рыбнаго бульона, прокипятить, процѣдить.—1/2 ложки муки смѣшать съ 2 ложками этого процѣженнаго масла, развести стаканомъ рыбнаго бульона, вскипяченнаго съ оставшимися поджаренными раковыми скорлупками, вскипятить нѣсколько разъ, сложить изрубленныя раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные или изжаренные боровики или шампиньоны, мушкатнаго орѣху, зеленую въ маслѣ поджаренную петрушку, все это смѣшать. Взять маленькихъ постныхъ продажныхъ булочекъ, срѣзать крышечки, вынуть изъ нихъ осторожно мякишъ; каждую булочку вымазать внутри раковымъ масломъ, нафаршировать приготовленнымъ фаршемъ, накрыть крышечкой, смазать раковымъ масломъ, посыпать истолченными сухарями, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 20 раковъ, 1/2 ф. рыбы.
3—4 боровика или шампиньона.
1/2 ложки муки.
1/4 стак. прованскаго масла.
Зеленой петрушки.
Булочекъ штукъ 12—15.

2403) **Пирожки съ морковью.** 5—6 шт. средней величины моркови, вычистить, сварить до-мягка въ водѣ, вынуть, изрубить мелко, посолить, положить сахару, смѣшать съ ложкою хорошаго масла, начинить пирожки.

2404) **Кляръ.** 1 стаканъ воды или лучше пива, столовую ложку прованскаго или орѣховаго масла, полчайной ложечки соли размѣшать такъ, чтобы вышло тѣсто, жидкое, какъ на блинчики. Въ этотъ кляръ или тѣсто обмакивать пирожки и тотчасъ класть ихъ на сотейникъ, на раскаленное уже масло, поджарить съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить и подрумянить. Подавая, можно осыпать зеленою, высушенною въ маслѣ петрушкою, которую приготовить слѣд. образ.: 3 горсти листьевъ свѣжей петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, размѣшать съ ложкою горячаго маковаго, орѣховаго или прованскаго масла, вставить въ духовую печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли и сдѣлались разсыпчатыми.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Постные соуса, иначе подливки къ рыбѣ, къ рыбнымъ, рисовымъ, картофельнымъ котлетамъ, къ пудингамъ.

Примѣчаніе. Для постныхъ соусовъ употребляется масло орѣховое, подсолнечное, маковое, прованское, миндальное.

Бѣлый соусъ для заправки всѣхъ бѣлыхъ соусовъ. Влить въ кастрюльку 3—4 ложки орѣховаго или другого постнаго масла, всыпать $^1/_2$ стак. крупич. муки, поджарить, слегка мѣшая, развести понемногу, не переставая мѣшать, $2^1/_2$ стак. рыбнаго или грибного бульона, или бульона изъ корешковъ такъ, чтобы соусъ вышелъ не гуще жидкой сметаны, прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь сито. Потомъ уже положить или сокъ изъ лимона, или ломтики лимона безъ зеренъ, или яблочной соли, или немного шампиньонной соли, или 5—6 мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, смотря по тому на что соусъ назначается.

Жженый сахаръ для заправки красныхъ соусовъ см. № 391.

2405) **Подливка или соусъ бѣлый къ вареной рыбѣ.** Испечь 2—3 луковицы, очистить ихъ, нарѣзать мелко, поджарить слегка въ 2 ложкахъ подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать $^1/_2$ стак. муки, поджарить, размѣшать, развести $2^1/_2$ стак. рыбнаго бульона, влить уксусъ или лимонный сокъ, или сокъ изъ крыжовника; или яблочной соли, положить 2—4 куска сахара такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кисло-сладкаго вкуса, прокипятить, процѣдить, облить имъ рыбу, часть подать въ соусникѣ.

2406) **Подливка или соусъ красный къ рыбѣ.** Полную ложку поджареной муки № 390 смѣшать съ 2 ложками подсолнечнаго или орѣховаго масла, развести рыбнымъ бульономъ такъ, чтобы соуса было, передъ отпускомъ, до $1^1/_2$ стакана, прокипятить хорошенько, положить приготовленнаго жженаго сахару № 391, вскипятить, процѣдить, положить лимоннаго соку, полную ложку капарцевъ, или полную ложку вдоль разрѣзанныхъ корнишоновъ, или полную ложку маринованныхъ грибковъ, $^1/_2$ лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, куска 2—4 сахара, разъ вскипятить и горячимъ облить жареные рыбьи котлеты или жареную и даже вареную рыбу. Можно прибавить отъ полрюмки до полстакана столоваго вина; въ такомъ случаѣ взять менѣе рыбнаго бульона.

2407) **Соусъ красный съ трюфелями.** Ложку поджареной муки № 390 поджарить еще съ 2—3 ложками масла, развести $2^1/_2$ стаканами рыбнаго бульона, положить жженаго сахару № 391, прокипятить хорошенько, положить 2—3 куска сахара, лимоннаго сока съ $^1/_3$ лимона и 5—6 шт. мелко нарѣзанныхъ трюфелей, прокипятить, облить вареный судакъ и проч.

2408) **Соусъ крѣпкій къ рыбѣ.** См. № 470.

2409) **Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.** 3—6 соленыхъ огурцовъ нарѣзать продолговатыми небольшими кусочками; 1 ложку поджареной муки № 390 вскипятить съ 2—3 ложками подсолнечнаго, маковаго или др. какого масла, съ мелко изрубленною зеленою петрушкою, 2 стаканами бульона, $^1/_2$ стаканомъ огуречнаго разсола, прибавить, кто хочетъ, еще грибного бульона и немного жже-

наго сахара № 391, прокипятить, — подавать съ разварною и жареною рыбою. Подавая, всыпать укропъ.

2410) **Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ.** Въ 2-хъ ложкахъ масла поджарить ложку поджареной муки № 390, а также 6 вымытыхъ, очищенныхъ отъ костей и мелко изрубленныхъ сарделекъ, развести $1^1/_2$ стаканами рыбнаго бульона, прокипятить, положить 2—3 ломтика лимона, влить до $^1/_2$ стак. столоваго вина, подогрѣть, подавать къ картофельнымъ котлетамъ, къ разварному картофелю и проч.

2411) **Соусъ изъ селедки.** 1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею; 2—3 ложки масла смѣшать съ 1 ложкою поджареной муки № 390 и съ селедкою съ лукомъ, поджарить, влить $2^1/_2$ стак. рыбнаго бульона, немного лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить, облить разварной картофель, картофельныя котлеты и проч.

2412) **Соусъ кисло-сладкій съ изюмомъ къ рыбѣ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.** Двѣ ложки поджареной муки прожарить въ 2—3 ложкахъ масла, развести рыбнымъ бульономъ или водою, вскипяченою съ лукомъ, кореньями и спеціями, положить жженаго сахару, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, влить рюмку вина, положить 3—4 куска сахара, уксусъ или лимоннаго соку, $^1/_2$ стак. обвареннаго кишмиша и, кто любитъ, $^1/_4$ стак. сладкаго очищеннаго миндаля, разъ вскипятить.

2413) **Соусъ горчичный къ рыбамъ.** 1 ложку горчицы, $^1/_4$ ложки муки, 1—2 ложки масла заварить 2 стаканами воды, вскипяченой съ лукомъ, кореньями и спеціями, размѣшать до гладкости, вскипятить, процѣдить, влить $^1/_4$ или $^1/_2$ стак. столоваго вина, положить ломтики лимона, 2—3 куска сахара, можно прибавить ложки 2 капарцевъ, вскипятить, облить судака, лина, осетра, форель и проч.

2414) **Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ.** Взять полную чайную ложку готовой сарептской горчицы, положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ, очищенныхъ и мелко истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, соли, ложку масла, ложку сухой, истолченой, просѣянной булки, $^1/_2$ стакана уксуса, смѣшать, развести чистою кипяченою водою, или вскипяченою съ лукомъ, кореньями и спеціями, размѣшать, облить вареную или печеную рыбу. Соусъ этотъ приготовляется передъ самымъ отпускомъ.

2415) **Соусъ для цвѣтной капусты и спаржи.** $1^1/_2$ ложки муки, $1^1/_2$ ложки какого угодно, но лучше орѣховаго или прованскаго масла, развести стаканомъ воды, прокипятить, влить полбутылки бѣлаго вина, прибавить сокъ изъ полулимона, куска 2—4 сахара, вскипятить, процѣдить, облить цвѣтную капусту, спаржу и пр.

2416) **Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ.** 5—6 луковицъ разрѣзать, обдать 2—3 стаканами кипятка, разварить, протереть сквозь сито. Ложку поджареной муки поджарить еще въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ протертымъ соусомъ, прибавить $1^1/_2$ ложки тмина и жженаго сахару, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ рыбнымъ котлетамъ.

2417) **Кисло-сладкій соусъ изъ лука.** Ложку поджареной муки № 390 еще поджарить слегка съ 2—3 ложками масла, развести 2 стак. воды, въ которой сварить сперва 3 большихъ, мелко нарѣзанныхъ луковицъ; прибавить уксусу, соли, жженаго сахару № 391, вскипятить, протереть сквозь сито, всыпать зелени; соусъ этотъ долженъ быть кисло-сладкій; подавать его съ разварнымъ картофелемъ, рыбными котлетами и проч.

2418) **Соусъ голландскій.** 1/2 стак. муки, 2—3 ложки масла растереть, развести 3 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, безпрестанно мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить; положить 2—3 ломтика лимона или двѣ ложки маринованнаго крыжовника, 1/4 мушкатнаго орѣха или 1/4 ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, вскипятить, облить разварную щуку, судака или другую крупную рыбу.

2419) **Соусъ лимонный.** 1/2 стак. муки смѣшать съ 2—3 ложками масла, развести 2 1/2 стак. рыбнаго бульона, положить лимонной цедры, прокипятить хорошенько, процѣдить, влить лимоннаго соку съ 1/2 лимона, рюмку хереса, 2—3 куска сахара, соли, подогрѣть, облить разварную щуку, судака, форель и т. д.

2420) **Соусъ изъ хрѣна.** 1/4 ложки муки, ложку масла вскипятить съ 2 стак. воды или рыбнаго бульона, всыпать 6 ложекъ тертаго хрѣна, ломтикъ лимона безъ зеренъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать къ разварной крупной рыбѣ.

2421) **Соусъ грибной къ котлетамъ.** Двѣ ложки поджареной муки № 390 вскипятить съ 2—3 ложками масла, развести 2 1/2 стак. грибного бульона, свареннаго изъ 3—4 грибковъ, 2 цѣльныхъ луковицъ и пучка зелени, вскипятить нѣсколько разъ, положить мелко нашинкованные грибы, соли, 1—2 куска сахара, лимоннаго соку, зелень; облить картофельныя, рисовыя или рыбныя котлеты.

2422) **Соусъ изъ вишень къ жареной рыбѣ.** 3/4 стак. пюре изъ вишень поджарить въ 1 1/2 стак. соуса изъ подъ печеной крупной рыбы: щуки, судака, лососины, осетрины; положить 1/2 вершка корицы, 5—6 штукъ крупно истолченой гвоздики, если надо 2—3 куска сахара, вскипятить, протереть сквозь сито, влить 1—2 рюмки хереса или мадеры; подавая облить ломтиками нарѣзанную, вышепоименованную, печеную рыбу.

2423) **Соусъ изъ красной смородины къ жареной рыбѣ.** 1 1/2 стак. очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить 1/4—1/2 стак. вина, стаканъ соуса изъ-подъ крупной печеной рыбы, немного корицы, 1/2 стак. сахара, всыпать чайную ложечку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою холодной воды, размѣшать, вскипятить, процѣдить, облить печеную рыбу.

2424) **Соусъ холодный изъ горчицы къ майонезамъ, заливнымъ и винигретамъ,** см. № 479.

2425) **Соусъ провансаль къ рыбѣ въ родѣ мусса** № 480.

2426) **Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ заливнымъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 477, только безъ желтковъ.

2427) **Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму или угрю,** см. № 456.

2428) **Соусъ изъ икры къ вареной рыбѣ,** см. № 429.

2429) **Соусъ сборный къ рыбѣ холодной,** см. № 478.

2430) **Сарептская горчица,** см. № 475.

2431) **Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ,** см. № 468.

2432) **Соусъ изъ краснаго вина къ пудингу,** см. 482.

2433) **Соусъ изъ вишень къ пудингу,** см. № 483.

2434) **Соусъ изъ сливъ къ пудингу,** см № 284.

2435) **Соусъ изъ малины или земляники къ пудингу,** см. № 485

2436) **Соусъ изъ сиропа къ пудингу,** см. № 486.

2437) **Миндальное молоко къ пудингу, гречневой кашѣ или киселю,** см. № 492.

2438) **Соусъ изъ клюквы къ пудингу,** см. № 486.

2439) **Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ.** 1 ложку прованскаго масла размѣшать со столовою ложкою муки, развести $2^1/_2$ стак. воды, размѣшать, всыпать $^1/_8$ фунта шоколада, $^1/_4$ стак. сахара, прокипятить хорошенько.

2440) **Маковое молоко или конопляное,** см. № 493.

2441) **Соусъ съ ромомъ къ пудингу и рисовымъ котлетамъ,** см. № 494

2442) **Соусъ изъ яблокъ** къ яблочному и рисовому пудингу, см. № 496.

2443) **Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины къ пудингамъ** см. № 497.

2444) **Сиропъ** см. № 498, 499.

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Постныя кушанья изъ овощей и зелени.

2445) **Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ и соусомъ.** Взять 6—9 рѣпъ, срѣзать отростки, обмыть и, не срѣзывая кожи, отварить въ водѣ; срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложкою середину, растереть ее съ 2—3 ложками орѣховаго масла, положить $^3/_4$ стак. тертой булки, соли, куска 3—4 сахара, мушкатнаго орѣху, $^1/_3$ стак. перебранной и обваренной коринки и $^2/_3$ стак. вина или воды съ виномъ, размѣшать, нафаршировать рѣпу, накрыть срѣзанною верхушкою, смазать медомъ, размѣшаннымъ съ водою, осыпать сухарями, вставить въ печь. Подавая, облить соусомъ № 494.

2446) **Рѣпа фаршированная, съ кисло-сладкимъ соусомъ.** Съ 6—9 рѣпъ или брюквъ срѣзать отростки, вымыть хорошенько и, не срѣзывая верхней кожицы, сварить въ водѣ. Когда поспѣетъ, срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложкою середину, оставляя стѣнки, размять половину вынутой мякоти, прибавить къ ней саратинскаго пшена, котораго съ $^1/_2$ стакана перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ и сварить въ водѣ отдѣльно; прибавить 2—3 ложки орѣховаго масла, соли и немного сахара, размѣшать, начинить рѣпу, накрыть крышечками, смазать каждую масломъ, положить на сотейникъ, масломъ вымазанный, поставить въ печь на $^1/_2$ часа. Подавая, облить кисло-сладкимъ соусомъ № 2412 или грибнымъ соусомъ № 2421.

2447) **Цвѣтная капуста съ сухарями или съ соусомъ.** 3—6 головокъ цвѣтной капусты очистить отъ зеленыхъ листочковъ, намочить въ воду часа на два, потомъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо и, подавая, облить или орѣховымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями докрасна, или облить соусомъ № 2415.

2448) **Спаржа съ сухарями или съ соусомъ.** Приготовить спаржу, какъ сказано въ № 679; подавая облить орѣховымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или соусомъ № 2415, или соусомъ съ ромомъ № 494.

2449) **Тушоная свѣжая капуста къ рыбѣ и рыбнымъ котлетамъ.** 1—2 кочна свѣжей капусты нашинковать, посолить, немного погодя выжать, поджарить въ 3—4 ложкахъ орѣховаго масла, влить $^1/_2$ стак. рыбнаго бульона, положить полложки муки, соли, немного сахара и уксуса, но лучше яблочной сои, чтобы была пріятная кислота, тушить до готовности. Подавать съ жареною рыбою или съ рыбными котлетами.

2450) **Тушоная кислая капуста.** Фунта полтора кислой шинкованной капусты сполоснуть холодною водою, выжать, положить въ кастрюльку, налить грибнымъ бульономъ, сваренымъ изъ 3—6 сушоныхъ грибовъ, положить мелко нашинкованные грибы, 1—2 шт. лавр. листа, 2—3 зер. простого перца, посолить, сварить до готовности, положить $^1/_2$ ложки муки поджаренной въ 2—3 ложкахъ масла съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать, варить подъ крышкою до готовности.

2451) **Капуста фаршированная рисомъ и грибами.** Отдѣлить отъ кочна всѣ листья, положить въ чашку, обдать кипяткомъ, дать постоять. Когда листья сдѣлаются мягкими, откинуть ихъ осторожно на рѣшето, затѣмъ брать каждый листъ отдѣльно, накладывать на него фаршъ, свернуть, перевязать ниткой, поджарить въ $^1/_2$ стаканѣ горчичнаго масла, осыпать 3—4 истолченными сухарями, подавать. Фаршъ же приготовить слѣд.: стаканъ риса разварить въ водѣ, смѣшать съ $^1/_8$ фун. сушоныхъ свареныхъ, мелко изрубленныхъ грибовъ, поджареныхъ съ луковицею, посолить.

Въ скоромный день вмѣсто грибовъ положить мелко изрубленной говядины, поджаренной съ лукомъ и грибами; нафаршированную капусту поджарить слегка на сковородѣ, облить затѣмъ сверху стакановъ сметаны, запечь въ духовой печи.

2452) **Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ.** 1—2 кочна капусты очистить, вскипятить раза два; откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и начинить ее слѣд. фаршемъ: изъ $^1/_2$ фунта гречневой крупы сварить крутую гречневую кашу, положить въ нее $^1/_8$ стак. орѣховаго или маковаго масла, немного соли и мелко нашинкованные грибы, нафаршировать этою кашею листья капусты, перевязать нитками, положить на сковороду намазанную масломъ, смазать капусту масломъ, осыпать сухарями и поджарить ее. Подавая, облить слѣд. соусомъ: 6 бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ сварить съ солью, луковицею и 2—3 зернами прост. перца. Поджарить 2 ложки масла съ мелко изрубленною луковицею и ложкою муки, развести $2^1/_4$ стак. грибного бульона, прокипятить хорошенько, положить нашинкованные грибы, вскипятить и облить капусту.

2453) **Селянка изъ кислой капусты.** 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 2—4 ложкахъ масла, положить $1^1/_2$ фунта кислой шинкованной капусты, сполоснутой въ водѣ и выжатой, размѣшать, накрыть крышкою; немного погодя положить 1—2 очищенныя кислыя яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою, мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить $^1/_2$ ложкою муки, размѣшать, переложить на сотейникъ, кладя рядъ капусты, рядъ испеченой рыбы щуки, сига, судака, осетвины или вареной лососины, посыпать немного перцемъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты, украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, даже трюфелями, облить соусомъ изъ подъ печеной рыбы, заколеровать въ печи, подавать на той же самой сковородкѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

Выдать: $1^1/_2$ ф. кислой капусты, т. е. 3 ст. $1^1/_2$—2 ф. рыбы, 1—2 луковицы. 1—2 яблока, $^1/_2$ ложки муки. 2 огурца. 10 корнишоновъ. 10 оливокъ. 10 марин. грибовъ. (1—2 трюф.) $^1/_8$ стак. масла, 1—2 сухаря.

2454) **Картофель печеный.**

2455) **Картофель съ селедкой или съ сардельками.** 2—3 фунта сваренаго и очищеннаго картофеля нарѣзать ломтиками; вымоченныя двѣ селедки или 6 сарделекъ очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1—2 мелко изрубленныя луковицы въ 3—4 ложкахъ масла, смѣшать съ селедкою и картофелемъ, посыпая немного толченымъ англ. и простымъ перцемъ, сверху посыпать тертою булкою, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

2456) **Картофель фаршированный грибами.** Очищенные и отвареные боровики свѣжіе или сушоные ($^1/_8$—$^1/_4$ фунта) мелко изрубить. Въ 2—3 ложкахъ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить $^1/_4$ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, ложки 2—3 грибнаго бульона, размѣшать. Взять очищеннаго и вымытаго, крупнаго сырого картофеля, вырѣзать осторожно сере-

дину, наполнить приготовленною массою, накрыть срѣзанною верхушкою съ картофеля, уложить въ кастрюлю, облить грибнымъ бульономъ, сварить до мягкости.

2457) **Картофель фаршированный кильками.** Отобрать шт. 30 самаго крупнаго картофели, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину, наполнить ее слѣд. массой: взять половину вынутаго изъ середины картофеля, растереть его, положить 6 — 8 шт. сваренныхъ, мелко изрубленныхъ грибковъ. и шт. 6—12 мелко изрубленныхъ килекъ, смѣшать, нафаршировать картофель, смазать масломъ, осыпать сухарями, вставить въ печь, чтобы подрумянился. Подавая, облить слѣд. соусомъ: 1—2 ложки масла поджарить съ 1 луковицею, смѣшать съ ложкою муки, развести грибнымъ бульономъ, прокипятить.

2458) **Картофель жареный.** 2 фунта картофеля сварить, очистить, поджарить въ $^1/_4$—$^1/_2$ стаканѣ масла.

Или сварить, очистить, смазать масломъ, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Или очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ до половины готовности, вынуть дурхшлаковою ложкою, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ клиръ № 2404, осыпать толченой булкой, поджарить въ маслѣ.

Или очистить, перемыть, нарѣзать ломтиками, осушить въ салфеткѣ. Вскипятить въ кастрюлѣ $^1/_2$—$^3/_4$ стак. масла, всыпать картофель, изжарить до готовности. Подавать къ жареной рыбѣ.

2459) **Картофельныя котлеты.** Очистить осьмушку картофеля, сварить въ соленой водѣ, слить воду, горячій тотчасъ размять деревяннымъ пестикомъ, протереть сквозь рѣшето, всыпать съ $^1/_3$ стак. муки, посолить, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, поджарить въ $^1/_3$ стак. масла. Подавая:

1) Облить грибнымъ соусомъ № 2421.
2) Или соусомъ изъ селедки № 2410, всыпавъ въ соусъ зеленаго укропу.
3) Или кислосладкимъ соусомъ съ изюмомъ № 2412.
4) Или кислосладкимъ соусомъ съ лукомъ № 2417.
5) Или вишневымъ соусомъ № 2422.
6) Или соусомъ изъ красной смородины № 2423.
7) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2410.
8) Или подать ихъ съ зеленымъ горошкомъ № 2464.

2460) **Картофель съ лососиной.** Сырого картофеля $1^1/_2$ ф. и $1^1/_2$ ф. сырой лососины нарѣзать ломтиками, посолить, уложить рядами въ сотейникъ, пересыпая каждый рядъ истолченными, постными сухарями, облить $^1/_4$ стаканомъ горчичнаго масла, запечь. Подать отдѣльно перецъ.

2461) **Горячій винигретъ изъ картофеля и селедки.** Шт. 30 картофеля сварить, протереть сквозь рѣшето; изрубить мелко 1—2 селедки, смѣшать съ картофелемъ, посолить, посыпать перцемъ, лукомъ, облить 2—4 ложками горчичнаго масла, размѣшать, переложить на сотейникъ, засыпать 3—4 истолченными сухарями, испечь.

2462) **Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ и макаронами.** Сварить 2 фунта картофеля, очистить его, подавая облить масломъ, до красна поджареннымъ съ лукомъ ($^1/_4$—$^1/_2$ стак. масла, 2—4 луковицы или зеленаго луку), смѣшать съ $^1/_4$ фун. отваренныхъ итальянскихъ макаронъ.

2463) **Разварной картофель съ различными подливками.** Перемыть 2 — 3 фунта картофеля, налить холодною водою, посолить, сварить до готовности, очистить. Подавая, облить:

а) Соусомъ краснымъ № 2406 или

б) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2409.
в) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2410.
г) Соусомъ изъ селедки № 2411.
д) Соусомъ кислосладкимъ съ изюмомъ № 2412.
е) Горчичнымъ соусомъ № 2413.
ж) Грибнымъ соусомъ № 2421.
з) Подать отдѣльно соусъ холодный изъ горчицы № 476.
и) Подать отдѣльно соусъ изъ сарделекъ № 477.
і) Соусъ изъ икры № 429.
к) Соусъ сборный № 478.
л) Кислосладкій соусъ изъ лука № 2141.

2464) **Зеленый сушоный горошекъ.** $^3/_4$ стакана, т. е. $^1/_4$ фун. зеленаго сушонаго горошка перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, чтобы едва покрыло; когда закипитъ, посолить, положить цѣльную луковицу, 1 сушоный грибокъ, 1—2 куска сахара, варить на легкомъ огнѣ до готовности, положить чайную ложечку муки, размѣшанную съ $^1/_2$ ложкою прованскаго масла, вскипятить, подавать.

а) Съ жаренымъ картофелемъ № 2458.
б) Съ картофельными крокетами № 2459.
в) Съ грибными котлетами № 2471.
г) Съ рыбными котлетами № 2484.
д) Или приготовить горошекъ изъ двойной пропорціи, т. е. изъ $^1/_2$ фунта и подать отдѣльно съ гренками, поджаренными въ прованскомъ маслѣ.

2465) **Тушоныя яблоки къ жареной рыбѣ.** 6—10 несладкихъ яблокъ очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сложить въ кастрюльку, положить 2 ложки мелкаго сахара, 3—4 ложки воды, немного толченой корицы, тушить подъ крышкою до мягкости, прибавить ложки двѣ соуса изъ подъ рыбы, и, кто хочетъ, рюмку вина.

Можно употребить для этого и сушоныя яблоки.

2466) **Соусъ изъ бѣлыхъ бобовъ.** 2 стакана бѣлой фасоли или бобовъ опустить въ кипятокъ, вскипятить, слить воду, налить немного горячею водою, положить соли, ложки двѣ масла, пучекъ зелени, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда будетъ почти готово, положить ломтика два лимона безъ зеренъ, 1—2 куска сахара, тушить до готовности, всыпать зелени, подавать къ рыбнымъ котлетамъ или просто къ завтраку.

2467) **Чечевица съ гренками.** 2 стак., т. е. 1 фунтъ чечевицы перемыть, налить водою, вскипятить, положить 2 очищенныя луковицы и одну морковь, сварить до готовности, откинуть на рѣшето; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ чечевицею, всыпать соли, перцу, мушкатнаго орѣху, ложку уксуса, подавать съ гренками.

2468) **Фаршированные артишоки.** Очистить штукъ 12—15 артишокъ, сварить въ кипяткѣ съ немного солью и приготовить для нихъ слѣдующій фаршъ: очистить и изрубить $^1/_2$ фунта шарлотокъ и штукъ 10—12 свѣжихъ шампиньоновъ, поджарить въ кастрюлѣ въ 3—4 ложкахъ маковаго масла, прибавить изрубленнаго укропу, соли, немного лимоннаго сока и столько толченой булки, чтобы масса была не очень густа; размѣшать все хорошенько, начинить этимъ фаршемъ артишоки, изъ которыхъ должна быть вынута внутренность; положить на листъ, намазанный масломъ, скропить масломъ, обсыпать толченой булкой и дать зарумяниться. Соусъ къ фаршированнымъ артишокамъ слѣдующій:

положить на сковороду 3—4 чайн. ложечки сахара, смочить ихъ водою и, не переставая мѣшать, поджечь на огнѣ докрасна, затѣмъ разбавить $^1/_2$ стаканомъ воды, прибавить нашинкованные и въ маслѣ поджаренные трюфели, прокипятить, потомъ влить 1 стаканъ мадеры или бѣлаго вина; подавать въ соусникѣ.

2469) **Червячки изъ сушонаго, бѣлаго гороха.** Разварить фунта 2 простого гороха, т. е. стакана 4, слить воду до суха, горячимъ протереть горохъ сквозь рѣшето, прямо на блюдо, посолить, облить горчичнымъ соусомъ № 476 съ зеленымъ лукомъ и перцомъ.

2470) **Жареные грузди.** Взять моченые грузди (шт. 12—15), сполоснуть ихъ, осушить салфеткою, обвалять слегка въ мукѣ, поджарить въ маслѣ ($^1/_4$ стак.), подавать къ жареной рыбѣ, къ жареному или вареному картофелю.

2471) **Котлеты изъ грибовъ.** Взять $^1/_4$ фунта бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ, сварить ихъ въ водѣ, мелко изрубить. 1 стаканъ риса сварить въ водѣ съ солью и петрушкою, откинуть на рѣшето, смѣшать съ грибами, всыпать мушкатнаго орѣху, сдѣлать котлеты, осыпать ихъ слегка мукою или каждую котлету окунуть въ кляръ № 2404, поджарить въ маслѣ (съ $^1/_3$ стак.), подавать съ зеленымъ горшкомъ № 2464.

2472) **Грибы къ водкѣ или блинамъ.** Бѣлые сушоные грибы вымыть, сварить въ водѣ, мелко изрубить, смѣшать съ орѣховымъ масломъ, солью, простымъ перцемъ, пересыпать на маленькую тарелочку, огарнировать мелко изрубленнымъ бѣлымъ или зеленымъ лукомъ.

2473) **Жареные грибы.** Полную тарелку бѣлыхъ, красныхъ и пр. грибовъ очистить, перемыть, разрѣзать пополамъ или на 4 части, обвалять въ мукѣ, поджарить въ $^1/_3$ стак. масла съ мелко изрубленною луковицею, посолить, посыпать простымъ перцемъ, зеленымъ укропомъ, подавать отдѣльно или съ картофельными котлетами № 2459.

2474) **Жареные рыжики**, см. № 728.

2475) **Сушоные бѣлые грибы къ закускѣ.** 12—18 сухихъ грибковъ вымыть, сварить въ водѣ съ лавр. лист. и перцемъ, дать стечь водѣ, осушить полотенцемъ, обмакнуть цѣльные грибы въ кляръ № 2404, поджарить въ $^1/_3$ стаканѣ масла.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Постныя рыбныя кушанья.

Примѣчаніе. См. примѣчаніе IX отдѣла.

2476) **Щука разварная, подъ соусомъ, съ картофелемъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1302, подавая облить:

1) Соусомъ голландскимъ № 2818.
2) Соусомъ съ лимономъ № 2829.
3) Кисло-сладкимъ № 2812.
4) Бѣлымъ № 2405.
5) Краснымъ № 2406.
6) Краснымъ съ трюфелями № 2407.
7) Соусомъ крѣпкимъ № 2408.
8) Соусомъ изъ огурцовъ № 2409.
9) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2410.
10) Соусомъ изъ хрѣна № 2420.
11) Или подать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ.
12) Или разварной картофель и горчичный соусъ № 2413.

2477) **Щука вареная подъ соусомъ съ хрѣномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1304, но не класть только сметаны и вмѣсто скоромнаго взять постнаго масла.

2478) **Щука вареная въ чешуѣ.** Очистить внутренности щуки, вымыть, посолить сухою солью, согнуть въ кружокъ такъ, чтобы хвостъ вложить въ пасть и, прикрѣпивъ деревяннымъ прутикомъ, положить въ большую кастрюлю, налить столовымъ виномъ такъ, чтобы покрыло рыбу, прибавить луковицъ, перцу, лавроваго листу, 2 соленые огурца и коренья, нарѣзанные кусочками, соли, варить на большомъ огнѣ, подъ крышкою.

Выдать: 3 ф. щуки. бут. столоваго вина. | 30 зеренъ англійскаго перца.
2—3 лук. 4—5 шт. лавр. листа. | 2 соленые огурца.

Подавать горячею и къ ней хрѣнъ съ уксусомъ или горчицу, или соусъ изъ хрѣна съ коринкою № 425 или соусъ съ капарцами № 456.

2479) **Зразы изъ щуки.** Приготовить, какъ сказано въ № 1305, только безъ яицъ и вмѣсто скоромнаго, взять постнаго масла. Подать съ сушонымъ горошкомъ № 2464.

2480) **Щука подъ желтымъ соусомъ или шафраномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1306.

2481) **Щука подъ краснымъ соусомъ съ трюфелями.** Приготовить, какъ сказано въ № 1302 и соусъ № 2407.

2482) **Щука подъ сѣрымъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1310.

2483) **Щука по жидовски.** 3—4 фунта свѣжей щуки очистить, разрѣзать на большіе куски, посолить сухою солью, оставить такъ на 1 часъ. Эту рыбу можно нафаршировать. Въ такомъ случаѣ разрѣзать ее вдоль хребта, вырѣзать. осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы; голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить съ 1 луковицею, положить

англ. и простого перцу, можно прибавить съ $^1/_2$ франц. булки, размоченной въ ухѣ, размѣшать. Между тѣмъ очистить и нарѣзать довольно мелко 1 петрушку, 2 луковицы, 1 селлерей, 1 порей, прибавить соли, англ. перцу зеренъ 5, лавроваго листу шт. 2—3, съ вершокъ корицы, 5 шт. гвоздики, $^1/_4$ чайной ложечки шафрана, 3 зерна толченаго, простого перца, налить все это водою, варить.

Этимъ кипящимъ бульономъ залить фаршированную рыбу такъ, чтобы едва ее покрыло, поставить на сильный огонь, влить съ $^1/_2$ стак. холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорѣла, варить такъ минутъ 10, снимая накипь; потомъ опять подлить съ $^1/_2$ стак. холодной воды и поступать такъ каждыя 10 минутъ впродолженіи 1 часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который нѣкоторые прибавляютъ $^1/_2$ ложки меду и $^1/_2$ стакана изюма, затѣмъ разъ вскипятить и тогда облить рыбу.

Выдать: 3—4 ф. щуки, 1 петрушку.
2 луковицы, 1 селлер., 1 порей.
5—10 зеренъ простого перца.
2—3 шт. лаврового листа.
Верш. корицы, 5 шт. гвоздики.
$^1/_4$ чайной ложки шафрана.
3 зерна простого перца.
$^1/_2$ ложки меда, $^1/_2$ стак. изюма.
На фаршъ:
1 луковицу.
2—3 зерна англійскаго перца.
2—3 зерна простого перца. Соли.

2484) **Котлеты изъ рыбы.** Взять 2—3 фун. щуки, судака или окуней, очистить, вынуть всѣ кости; мясо-же, мелко изрубивъ, истолочь въ деревянной ступкѣ, прибавить трехъ-конѣчную булку, намоченную въ водѣ и выжатую, ложки 2 горчичнаго масла, соли, 2—3 зерна англійскаго, толченаго перца, мушкатнаго цвѣта размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять въ мукѣ или мелко истолченыхъ и просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить на сковородкѣ въ $^1/_4$—$^1/_3$ стаканѣ постнаго масла, какъ-то: маковаго, подсолнечнаго, прованскаго, орѣховаго или горчичнаго. Или, смазавъ сотейникъ этимъ масломъ, положить котлеты, посыпать ихъ мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарѣзаннымъ лимономъ безъ зеренъ, накрыть чистою бумагою, смазанною масломъ, и затѣмъ крышкою, вставить въ горячую печь, минутъ на 10—15.

Выдать: 2—3 фун. рыбы.
1 франц. булку.
2—3 з. англ. и 2—3 з. пр. перца.
$^1/_4$ чайной ложечки мушк. цвѣта.
$^1/_2$ стак. масла.
(Зеленой петрушки, $^1/_4$ лимона).

Эти котлеты подаются съ тѣми же соусами, какъ и рулетъ № 2485.

2485) **Рулетъ изъ рыбнаго фарша.** Вмѣсто котлетъ, можно изъ того же фарша дѣлать родъ продолговатой булки, а именно, приготовить фаршъ, какъ сказано въ № 2484, раскатать его, положить на него сваренную и мелко изрубленную визигу съ масломъ, солью и немного англ. перцомъ, свернуть фаршъ, сравнять въ видѣ продолговатой, довольно плоской булки, переложить на сковородку, смазанную масломъ, посыпать просѣянными сухарями, мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарѣзаннымъ лимономъ безъ зеренъ, скропить горячимъ масломъ, подлить масла, поставить въ печь, чтобы изжарилось, поливая стекшимъ соусомъ, въ который можно подлить ложки двѣ-три ухи. Когда будетъ готово, переложить осторожно на блюдо, нарѣзать ломтиками; это тѣльное, приготовленное въ видѣ булки, подается, по большой части, при трехъ кушаньяхъ, вмѣсто жаркого.

Какъ рыбныя котлеты, такъ и рулетъ изъ рыбнаго фарша, подаются съ слѣд. соусами и салатами:

1) Со всѣми маринованными салатами.
2) Съ жаренымъ картофелемъ и огурцами № 2428.
3) Съ зеленымъ сушонымъ горошкомъ № 2464.
4) Съ компотомъ яблочнымъ, вишневымъ, изъ абрикосовъ и пр. см. часть II.
5) Или, подавая, облить грибнымъ соусомъ № 2421.
6) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2409.

7) Соусомъ изъ вишень № 2422.
8) Соусомъ изъ красной смородины № 2423.
9) Кисло-сладкимъ соусомъ № 2412.
10) Соусомъ изъ сарделекъ № 2410.
11) Соусомъ изъ селедки № 2411.
12) Соусомъ изъ лука съ тмином № 2416.
13) Соусомъ изъ лука № 2417.
14) Подать тушоную капусту № 2449.
15) Кислую капусту съ грибами № 2451.
16) Или жареные грузди № 2470.
17) Съ эссенціей для крѣпкихъ соусовъ, разбавляя ее ухою № 392.
18) Съ красными подливками № 2406, 2407, 2408.
19) Со всѣми салатами см. отдѣлъ X отъ № 1343 до № 1371.

2486) **Рыба жареная или печеная.** Взять 3 фунта крупной рыбы, какъ-то судака, щуки, сига, леща, лина, карпа, сыртн, бѣлорыбицы, осетрины и пр., очистить, вымыть, разрѣзать вдоль пополамъ, вынуть кости, нарѣзать ровными кусками, посолить на 1 часъ, вытереть досуха, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ. Раскалить сковороду, влить отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ стакана маковаго, подсолнечнаго, прованскаго, горчичнаго или орѣховаго масла и, когда оно закипитъ, положить рыбу, поджарить ее съ обѣихъ сторонъ, посыпая еще сухарями и прокалывая вилкою; кромѣ того, въ толстыхъ мѣстахъ надо надрѣзывать еще по нѣскольку разъ, чтобы хорошо прожарилась, тотчасъ подавать. Назначенное количество масла надо лить на сковороду съ самаго начала, потому что если прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть. Сложивъ на блюдо, осыпать зеленою петрушкою.

Многіе находятъ, что печеная рыба вкуснѣе жареной; въ такомъ случаѣ надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и, вымазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее на противнѣ въ духовую печь; когда слегка поджарится, посыпать побольше сухарями и поливать ее чаще стекшимъ съ нея соусомъ, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу; мелкую же, какъ-то: навагу, корюшку, ряпушку, карасей, селяву, харіузы, окуней и пр., надо жарить цѣльную на плитѣ, какъ сказано выше: надрѣзавъ только спинки въ трехъ мѣстахъ. Подавая сложить въ видѣ колодца, осыпать зеленою петрушкою.

Къ жареной или печеной рыбѣ подается жареный картофель и къ нимъ:
1) Соленые огурцы.
2) Салатъ латукъ № 1346.
3) Салатъ изъ свеклы № 1356.
4) Маринованая свекла № 1358.
5) Салатъ цикорій № 1350.
6) Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 1353.
7) Компотъ изъ яблокъ, вишень, сливъ, абрикосовъ. См. часть II.
8) Съ салатомъ изъ картофеля № 1364.
9) Съ салатомъ изъ картофеля и свеклы № 1356.
10) Съ шинкованною капустою № 1343.
11) Или облить рыбу вишневымъ соусомъ № 2422.
12) Или соусомъ изъ красной смородины № 2423.
13) Соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 2414.
14) Крѣпкимъ соусомъ № 392.
15) Краснымъ соусомъ № 2406.
16) Или кисло-сладкимъ соусомъ № 2412.

2487) **Щука вареная съ паюсною икрою.** Сварить 3—4 фун. щуку въ рыбномъ котелкѣ съ кореньями, 2 луковицами, 2—3 шт. лавроваго листа и 5—10 зернами простого перца. Когда сварится, дать обсохнуть на блюдѣ; покрыть ее затѣмъ хорошею паюсною икрою ($^1/_2$ фун.) растертою съ 2—3 ложками прованскаго масла, прибавивъ немного лимоннаго сока, немного толченаго перца, тотчасъ подавать, по большей части, къ завтраку.

2488) **Щука тушоная съ овощами.** Изрубить мелко нѣсколько крупныхъ корешковъ петрушки, 2 селлерея, 2 моркови, 2 луковицы. Влить на дно кастрюли 1—2 ложки масла, всыпать часть мелко изрубленныхъ кореньевъ, наложить на нихъ рядъ очищенной, посоленой и на куски разрѣзанной щуки, посыпать перцомъ, опять ложку масла, кореньевъ и щуку, сверху посыпать рядъ кореньевъ, посыпать перцомъ, облить ложкою масла, накрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ съ полчаса. Передъ отпускомъ осыпать тертою булкою.

Выдать: 2—3 фунта щуки, 2 моркови, 3 шт. петрушки, 2 селлерея. | 2 луковицы, 3—4 ложки масла. Перцу, соли, тертой булки.

Подавая облить вишневымъ соусомъ, который развести сокомъ изъ подъ рыбы № 2422 или соусомъ изъ красной смородины № 2423.

2489) **Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1150.

2490) **Карпъ вареный съ краснымъ виномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1152.

2491) **Карпъ жареный или печеный.** Очистить карпа отъ чешуи, разрѣзать вдоль, вымыть, разрѣзать на части, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ, натереть солью. Когда соль распустится, вытереть до суха салфеткою, обвалять каждый кусокъ въ мукѣ, поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Если жарится цѣльнымъ, то поджарить его на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ, вставить еще въ печь на $^1/_2$ часа.

Выдать: 3 ф. карпа, $^1/_2$ стак. муки. | $^1/_2$ стакана масла.

Подавать съ салатами и соусами см. № 2486.

2492) **Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами.** 2 натертыя луковицы и 12—20 шт. очищенныхъ и мелко искрошенныхъ шампиньоновъ поджарить въ 2—4 ложкахъ орѣховаго или горчичнаго масла, влить $1^1/_2$ стак. кипятка или рыбнаго бульона, 1 стаканъ краснаго вина, 2—3 зер. простого перца, пол-ложки изрубленной зеленой петрушки и 3—4 фунта очищеннаго, вымытаго, натертаго полъ-чайною ложки соли и въ куски нарѣзаннаго карпа, накрыть крышкою и варить на большомъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, приправить пол-ложкою муки съ пол-ложкою прованскаго масла, прокипятить, подавать.

2493) **Линь подъ соусомъ съ виномъ и шампиньонами.** Поджарить въ кастрюлѣ съ 2—3 ложками прованскаго или горчичнаго масла, 12—20 очищенныхъ и мелко нашинкованныхъ шампиньоновъ и мелко искрошенную луковицу; потомъ положить 3—4 фун. очищеннаго и на куски нарѣзаннаго и посоленаго линя, посыпать немного мушкатнымъ орѣшкомъ, солью, простымъ перцемъ, 2—3 зернами, лимонною цедрою, $^1/_2$ горстью изрубленной, зеленой петрушки, налить $1^1/_2$ стакана вскипяченнаго бѣлаго вина и стаканъ рыбнаго бульона, тушить подъ крышкою до готовности; рыбу потомъ вынуть, а соусъ приправить $^1/_2$ стол. ложкой муки съ пол-ложкою прованскаго масла, прокипятить, облить рыбу.

2494) **Линь вареный съ краснымъ виномъ.** Приготовляется, какъ сказ. въ № 1168.

2495) **Линь подъ соусомъ съ грибною соею.** Приготовить, какъ сказ. въ № 1170.

2496) **Линь вареный съ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1170; подавая облить соусомъ:

1) Бѣлымъ № 2405.
2) Или краснымъ № 2406.

3) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2409.
4) Кислосладкимъ № 2412.
5) Или горчичнымъ № 2413 и пр.

2497) **Линь печеный съ капарцами и лимономъ.** Приготовляется, какъ лещъ, № 1163. Выдать вмѣсто скоромнаго—1/2 стак. горчичнаго масла и на соусъ № 405.

2498) **Линь печеный съ кислосладкимъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказ. № 1163. Подавая облить:

1) Кислосладкимъ соусомъ № 2412.
2) Крѣпкимъ соусомъ № 392.
3) Вишневымъ № 2492.
4) Изъ красной смородины № 2423.
5) Краснымъ соусомъ № 2406.
6) Или подать жареный картофель и какой нибудь салатъ. какъ сказ. въ № 2486.

2499) **Линь печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1163, подавая облить соусомъ № 2844.

2500) **Линь жареный съ кислою капустою.** Изжарить кусками, какъ сказ. въ № 2486, уложить кругомъ блюда, въ середину положить горкой капусту № 2449.

2501) **Лещъ вареный съ краснымъ виномъ.** Приготовляется, какъ сказано № 1162.

2502) **Лещъ печеный съ салатомъ и различными соусами.** Испечь, какъ сказано въ № 1163. Подать съ соусами, какъ сказано въ № 2486.

2503) **Лещъ печеный съ гречневою кашею.** Приготовляется, какъ сказ. въ № 1165, вмѣсто скоромнаго взять 1/3 стак. постнаго масла и не брать яицъ и сметаны.

2504) **Лещъ фаршированный кислою капустою.** 2—3 стак. кислой капусты сполоснуть въ водѣ, выжать; 2—3 ложки масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, положить капусту, поджарить, всыпать въ нее 1—2 зер. толченаго англійскаго перца и простого 2—3 зерна, соли, можно прибавить 2—3 очищенныя мелко нарѣзанныя яблока, размѣшать, нафаршировать вычищенную и солью вытертую рыбу, зашить, положить на сковороду, вымазанную масломъ, осыпать рыбу мукою, облить ее масломъ, вставить въ печь, поливая ее чаще стекшимъ соусомъ.

Выдать: 3 фунта леща. 2—3 стак. кислой капусты. 1 луковицу, 3—4 з. анг. и пр. перца. | 1 ложку муки, 1/2 стак. масла. 2—3 яблока. Зелени.

2505) **Лещъ вареный съ хрѣномъ и яблоками.** Приготовить, какъ сказано см. № 1161.

2506) **Лещъ вареный съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.**

2507) **Форель со свѣжими грибами и раковымъ соусомъ.** Сварить форель, какъ сказ. въ № 1295. Въ раковомъ наварѣ сварить тарелку очищенныхъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, вымоченныхъ сперва въ уксусѣ. Обложить ими на блюдѣ эту форель, облить раковымъ соусомъ, а именно: 1/4 стакана прованскаго или орѣховаго масла размѣшать съ 1/2 стак. муки, поджарить слегка, развести раковымъ или рыбнымъ бульономъ, прокипятить, всыпать шт. 20 раковыхъ очищенныхъ шеекъ, ложку капарцевъ, посолить, вскипятить, облить рыбу и грибы.

2508) **Форель вареная на винѣ,** см. № 1297.

2509) **Форель вареная № 1295 съ соусомъ:**

1) Изъ капарцовъ см. № 456.
2) Съ соусомъ голландскимъ № 2418.

3) Съ соусомъ бѣлымъ № 2405.
4) Съ соусомъ лимоннымъ № 2419.
5) Съ соусомъ изъ хрѣна № 2420.

2510) **Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ.** 3 фунта угря сварить, какъ сказано см. супъ № 130, облить соусомъ № 2412 или соусомъ съ оливками и капарцами № 456.

2511) **Угорь вареный въ красномъ винѣ.** 3 фунта угря очистить см. № 1287, нарѣзать кусками, посолить, сложить въ кастрюлю съ 2 луковицами, 4—5 зернами перца, 2—3 гвоздиками, маленькимъ кусочкомъ имбиря, 3—4 ломтиками лимона безъ зеренъ, налить краснаго дешеваго вина около бутылки, чтобы покрыло рыбу, дать вскипѣть; ложку муки, размѣшанную съ ложкою прованскаго масла развести немного соусомъ изъ подъ рыбы, влить къ рыбѣ и варить ее до готовности. Можно прибавить куска 2—3 сахара.

Выдать: 3 ф. угря, 2 луковицы.
3—5 зер. англійскаго перца.
2—3 гвоздики, кусочекъ имбиря.
3—4 ломтика лимона, ложку муки.
1 бутылку краснаго вина въ 40 коп.
Ложки 2 прованскаго масла.
(2—3 кусочка сахара).

2512) **Угорь печеный съ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1291.

2513) **Лососина въ папильотахъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1179.

2514) **Лососина подъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказ. въ № 1172; подать къ ней уксусъ съ хрѣномъ, или соусъ съ капарцами № 456, или горчичный соусъ № 476. Или подать къ ней разварной картофель и облить соусомъ голландскимъ № 2418.

2515) **Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1255, подать съ голландскимъ соусомъ № 2418. Бульонъ рыбный можно употребить на супъ или уху.

2516) **Судакъ съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Сварить судака, какъ сказано въ № 1255; подавая облить соусомъ № 2414.

2517) **Судакъ съ соусомъ горчичнымъ.** Сварить, какъ сказано въ № 1255, облить соусомъ № 2413.

2518) **Судакъ съ гренками и картофелемъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1259, облить соусомъ голландскимъ № 2418.

2519) **Судакъ по-французски.** Приготовить, какъ сказано въ № 1260, только безъ яицъ.

2520) **Котлеты изъ судака,** см. № 1271, съ соусами.

2521) **Рулетъ изъ судака,** см. № 1272, съ соусами.

2522) **Судакъ съ бѣлымъ соусомъ** № 2405.

2523) **Судакъ жареный подъ кислосладкимъ соусомъ** см. № 2412.

2524) **Судачки жареные съ салатомъ.** Взять фунта 3 небольшихъ судачковъ, разрѣзать каждаго пополамъ, распластать, вынуть хребтовую кость, посолить, дать немного полежать, обтереть до-суха салфеткой или пропускной бумагой, обмазать горчичнымъ масломъ, обвалять въ мукѣ или сухарихъ, положить на раскаленный сотейникъ съ $^1/_2$—1 стаканомъ того же масла, поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавая осыпать мелко изрубленной и въ ложкѣ масла поджаренной, зеленой петрушкой. Подать къ нимъ какой нибудь салатъ, отъ № 2559 до 2563.

2525) **Сигъ вареный съ холодною подливкою.** 3—4-хъ фунтоваго сига вычистить, выпотрошить, опустить въ холодную воду съ кореньями, 2—3 шт. лавр. листа и 5—10 зер. простого перца, соли, сварить въ рыбномъ котелкѣ.

Выложить на блюдо, обложить отварнымъ картофелемъ, облить соусомъ съ капарцами.

2526) **Сигъ печеный.** Испечь, какъ сказ. въ № 2486 и подавать съ тѣми же соусами и салатами.

2527) **Сижки жареные,** см. № 2524. Подавать съ салатомъ.

2528) **Осетрина вареная съ хрѣномъ и уксусомъ.** Фунта 3 осетрины очистить крѣпкой щеткой, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, сварить въ соленой водѣ съ кореньями, спеціями и зеленью, снимая накипь, выложить на блюдо, подать съ хрѣномъ и уксусомъ, также съ горчицею.

2529) **Осетрина подъ краснымъ вишневымъ и виннымъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1200; не класть только чухонскаго масла, положить одно изъ постныхъ маслъ.

2530) **Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ.** 3 фунта осетрины очистить крѣпкой щеткой, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, опустить въ кипятокъ соленой воды со сваренными въ ней кореньями и пряностями, сварить, снимая накипь, выложить на блюдо, облить соусомъ № 2412.

2531) **Фаршированная осетрина съ бешемелемъ.** Взять 3—4 фун. осетрины, $2^1/_2$ фун. нарѣзать ломтями величиною съ бифштексъ. Изъ остального сдѣлать фаршъ, а именно: изрубить осетрину, положить немного размоченной въ ухѣ или кипяткѣ булки, соли, перцу, муш. орѣху, зеленаго луку—шарлота, поджарить все это слегка въ маслѣ горчичномъ, нафаршировать ломти осетрины, свернуть, уложить въ серебряную кастрюльку, облить миндальнымъ бешемелемъ, сверху положить вареныя раковыя шейки, осыпать зеленью, вставить въ печь. Когда готово—подавать. Бешемель приготовить слѣд.: 2 ложки орѣховаго или горчичнаго масла и $^1/_2$ стакана муки размѣшать хорошенько, развести $1^1/_2$ стаканомъ миндальнаго молока, поставить на плиту, вскипятить хорошенько нѣсколько разъ, мѣшая, пока не погустѣетъ, посолить, остудить, покрыть рыбу и т. д.

2532) **Осетрина вареная съ татарскимъ соусомъ** № 461.

2533) **Осетрина жареная или печеная** см. № 2486, съ соусами или салатомъ.

2534) **Осетрина вареная съ горчичнымъ соусомъ,** сварить, какъ сказ. въ № 2531, подать съ соусомъ № 2413.

2535) **Треска съ картофелемъ и горчичнымъ соусомъ.** Приготовленную треску № 1577 подать съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ № 2431.

2536) **Треска запеченая.** Приготовить треску, какъ сказано въ № 1277; вымазать прованскимъ или горчичнымъ масломъ жестяную кастрюльку, положить рядъ сваренаго и ломтиками нарѣзаннаго картофеля, осыпать его зеленою рубленною петрушкою и укропомъ, ложкою мелко изрубленныхъ шарлотокъ, немного перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ (кто любитъ рубленнымъ зеленымъ чеснокомъ), облить ложкою прованскаго масла, положить сверху нарѣзанную треску, покрыть ее сверху такимъ же картофелемъ и проч., облить масломъ или кляромъ № 2404, осыпать тертою булкою, вставить въ печь, дать подрумяниться.

Выдать: 3 ф. трески, $1^1/_2$ ф. картофеля.
$^1/_4$—$^1/_2$ фунта шарлотокъ.
5—10 зеренъ англійскаго перца.
Мушкатнаго орѣху.
Зеленой петрушки и укропу.
2—3 сухаря.
$^1/_4$—$^1/_2$ стак. горчичнаго или др. масла.
(Чеснокъ). (На кляръ).

Треска подается еще:

1) **Съ бѣлымъ столовымъ виномъ** и приготовляется, какъ карпъ см. № 1150.

2) **Съ соусомъ изъ помидоровъ**, см. № 1281. Не класть только ничего скоромнаго.

3) **Съ соусомъ изъ вишень и краснаго вина**, см. № 1285.

2537) **Жареная селедка подъ соусомъ.** Приготовляется см. № 1222.

2538) **Котлеты изъ селедки.** 4—5 простыхъ или голландскихъ селедокъ вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, смѣшать съ 1—3 мелко изрубленными и въ маслѣ поджаренными луковицами, 1 французскою булкою, намоченною и выжатою или съ 12 шт. сваренаго картофеля, сдѣлать котлетки, осыпать ихъ мукою, поджарить въ $^1/_4$ стакана масла. Подавать съ кислосладкимъ соусомъ № 2412 или № 2406.

2539) **Стерлядь съ трюфелями** см. № 1251.

2540) **Стерлядь съ хрѣномъ** см. № 1247.

Или огарнировать овощами съ соусомъ изъ помидоровъ см. № 432.

2541) **Стерлядь съ гарниромъ**, см. № 1247.

2542) **Стерлядь съ картофелемъ и виномъ** см. № 1248.

2543) **Стерлядь на шампанскомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1249.

2544) **Стерлядь съ бѣлымъ столовымъ виномъ** см. № 1250, не класть только скоромнаго масла.

2545) **Стерлядь жареная или печеная** см. № 2446. Подавать съ маринованнымъ салатомъ.

2546) **Стерлядь печеная съ кисло-сладкимъ соусомъ.** 3 фунта стерляди очистить, вымыть, осушить, обвалять въ сухаряхъ или тертой булкѣ, положить на сковороду, облить масломъ, испечь въ духовой печи, поливая стекшимъ сокомъ. Подавая облить кислосладкимъ соусомъ № 2412, въ который положить стак. чернослива и изюма, которые надо сперва обдать кипяткомъ, накрыть. Черезъ часъ переложить въ приготовленный соусъ, кипятить съ $^1/_4$ часа, облить на блюдѣ рыбу.

2547) **Окуни жареные.** 3—4 фун. окуней очистить, вымыть, сдѣлать на спинкѣ два—три надрѣза, а крупные распластать, посолить, дать немного полежать, вытереть досуха, обмазать горчичнымъ масломъ, обвалять въ мукѣ или въ сухаряхъ, положить на раскаленное масло (съ $^1/_2$ стак.) поджарить, подавать съ огурцами, съ шинкованною капустою, съ маринованною свеклою и пр.

2548) **Окуни вареные съ хрѣномъ.** 3—4 фун. окуней очистить, посолить, дать немного полежать, опустить въ кипятокъ съ 2—3 шт. лавр листа, 4—5 зер. простого перца, 1—2 луковицами, сварить, подать съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Рыбный бульонъ употребить на уху, положивъ въ нее разварного картофеля, кнель и зеленой петрушки или укропа.

2549) **Окуни фаршированные.** Взять окуней покрупнѣе, всего фунта 3, очистить, посолить, вырѣзать ножемъ осторожно хребтовую кость, нафаршировать слѣд. образомъ: 1 фунтъ щуки или судака очистить отъ костей и кожи, истолочь, поджарить въ 1—2 ложкахъ горчичнаго масла, посолить, всыпать 2—4 зерна простого перца и 1—2 зерн. англійск., немного мушк. орѣха, горсть изрубленнаго зеленаго укропа, мякишь полфранц. булки размоченной въ водѣ, полное блюдечко очищенныхъ, полусвареныхъ и мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, все перемѣшать, нафаршировать окуней, зашить, сварить въ водѣ, въ которой вскипятить сперва коренья: морковь, петрушку, селлерей, 2 луковицы, 1—2 шт. лавр. листа и 3—5 зер. простого перца.

Пока рыба варится, приготовить слѣд. соусъ: 2 ложки муки поджарить въ 2 ложкахъ прованскаго или орѣховаго масла, развести $2^1/_2$ стак. рыбнаго бульона, прокипятить, процѣдить, положить сокъ изъ пол-лимона, 2—4 куска сахара, 20—30 очищенныхъ раковыхъ шеекъ, вскипятить, облить на блюдѣ окуней, осыпавъ ихъ зеленью. Рыбный же бульонъ употребить на уху или рыбный супъ.

2550) **Караси жареные** см. № 2486. Подать съ огурцами или салатомъ.

2551) **Караси жареные съ краснымъ соусомъ.** Изжарить карасей, какъ сказ. въ № 2486, облить соусомъ № 2406 или кислосладкимъ № 2412.

2552) **Навага жареная.** 3 фунта наваги очистить, вымыть, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подавать съ салатомъ изъ свѣжей шинкованной капусты или съ кислою шинкованною капустою.

2553) **Навага жареная въ клярѣ.** Очистить 3 фунта наваги, обтереть, обмакнуть каждую въ довольной густой кляръ № 2404, осыпать густо сухарями, изжарить въ $^3/_4$ стак маковаго или горчичнаго масла.

2554) **Налимы вареные.** 3—4 фунта налима очистить, выпотрошить, отрѣзать голову, которую на столъ не подаютъ, облить винным ъ уксусомъ, дать полежать съ часъ, опустить въ крутой соленый кипятокъ, въ которомъ сварить сперва 2 луковицы, пол-петрушки, полгорсти зеленой петрушки, 2—4 зерна простого перца. Когда налимъ сварится, переложить его на блюдо, огарнировать зелеными листьями петрушки, ломтиками печенки налимьей, вареными крупными раками. Въ соусникѣ подать бѣлый соусъ № 2405, соусъ № 456, или соусъ изъ шампиньоновъ № 435, или соусъ изъ помидоровъ № 432.

Въ скоромные дни хорошо подать налимъ съ раковымъ соусомъ № 431.

2555) **Печенка налимья.** Въ налимѣ очень вкусная печенка, которую надо опускать въ рыбный бульонъ, когда рыба уже почти готова, потому что печенку долго варить нельзя, она крѣпнетъ. Когда она сварится, ее нарѣзываютъ ломтиками и огарнировываютъ ею блюдо. Для увеличенія налимьей печенки, гастрономы натираютъ живымъ налимовъ солью и сѣкутъ ихъ розгами.

2556) **Бѣлужина вареная** см № 1133.

Соленую бѣлугу надо намочить свечера; если очень солона, то на другой день вскипятить въ двухъ водахъ.

2557) **Раки вареные.** Отъ 30 до 60 живыхъ раковъ сполоснуть въ холодной водѣ, класть въ крутой соленый кипятокъ, въ который опустить кусокъ до красна раскаленаго желѣза, а также пучекъ укропа, накрыть крышкою, варить съ полчаса не менѣе; выбрать дурхшлаковою ложкою на блюдо, подавать.

2558) **Форшмакъ.** 2—3 луковицы поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ $^3/_4$ стак. сваренаго риса, 12—18 шт. сваренаго и размятаго картофеля и 2 очищенными и мелко изрубленными селедками, сложить въ жестяную кастрюльку, смазать масломъ, посыпать сухарями, вставить въ печь, чтобы подрумянилось, подавать.

ОТДѢЛЪ XXX.

Салаты къ рыбнымъ жаркимъ, къ разварному картофелю, къ картофельнымъ и грибнымъ котлетамъ.

2559) **Свѣжая шинкованная капуста** см. № 1343.
2560) **Салатъ съ горчичнымъ соусомъ** см. № 1346.
2261) **Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ** см. № 1353.
2562) **Салатъ изъ картофеля** см. № 1355.
2563) **Салатъ изъ картофеля и свеклы** см. № 1356.
2564) **Свекла съ прованскимъ соусомъ** см. № 1357.
2565) **Свекла маринованная** см. № 1358.
2566) **Крессъ-салатъ** см. № 1359.
2567) **Салатъ цикорій** см. № 1350.
2568) **Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ** см. № 2023.
2569) **Тушоныя яблоки** см. № 1371.
2570) **Компотъ изъ абрикосовъ** № 3883 (часть II).
2571) **Компотъ изъ вишень** № 3763 (часть II).
2572) **Компотъ изъ сливъ** см. № 3734 (часть II).
2573) **Всѣ маринованные салаты** см № 1370 и прочіе, помѣщенные въ отдѣлѣ X.

ОТДѢЛЪ XXXI.

Постные паштеты, маіонезъ, заливное и прочія холодныя кушанья.

А) ПАШТЕТЫ.

2574) **Тѣсто для паштетовъ.** Взять $^3/_4$ стакана воды, 1—2 ложки масла, 1—2 ложки рома, соли и 3 стакана муки, замѣсить тѣсто, раскатать довольно тонко.

Жестяную форму въ видѣ цвѣточнаго горшка или въ видѣ кастрюльки вымазать внутри масломъ, обложить кругомъ тѣстомъ, наполнить сырымъ фаршемъ, накрыть крышкою изъ того же тѣста, испечь. Вынувъ изъ печи уложить на блюдо, снявъ форму, которая должна быть раздвижная; снять верхнюю корочку, влить немного соуса и подавать открытымъ. Остальной соусъ подать въ соусникѣ см. отдѣлъ XI.

2575) **Рыбный фаршъ для паштетовъ.** $1^1/_2$ фунта щуки, сига или судака очистить отъ костей, посолить, всыпать немного простого и англійскаго перца, мушкатнаго орѣха и $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы, поджареной въ $^1/_2$ ложкѣ масла, все мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить $^1/_2$ франц. булки, размоченной въ водѣ или ухѣ, влить $^1/_2$ стак. рыбнаго бульона, 1—2 ложки масла, размѣшать, протереть сквозь сито.

2576) **Паштетъ изъ лососины.** Взять 3—4 ложки масла, поджарить въ немъ изрубленную и выжатую луковицу, положить на тотъ же сотейникъ 2 ф. очищенной, посоленой, кусочками нарѣзанной лососины и жарить, подъ крышкою, однакоже, чтобы рыба не совсѣмъ дожарилась. Тогда влить въ эту кастрюлю $^1/_2$ стак. франц. вина, ложки 2 уксуса и немного воды, всыпать соли, по 5 зеренъ англ. и простого перца, 2 штуки лавроваго листа, вскипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу, остудить. Между тѣмъ приготовить фаршъ № 2575; тѣстомъ № 2574 обложить форму; затѣмъ положить рядъ фарша, рядъ рыбы, опять рядъ фарша, рядъ рыбы, опять рядъ фарша и рыбы, облить стаканомъ процѣженнаго соуса, въ которомъ вскипѣла рыба, покрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ, см. № 468, только вмѣсто чухонскаго положить прованскаго или другого масла.

2577) **Паштетъ изъ угря или налима.** Паштетъ этотъ приготовить, какъ сказано въ № 1437, только вмѣсто чухонскаго взять какого-нибудь постнаго масла; приготовить фаршъ рыбный, какъ только что сказано въ № 2575 и тѣсто № 2574, облить соусомъ № 468.

Если паштетъ изъ налима, то не забыть положить отваренную и кусками нарѣзанную печенку налимью.

2578) **Паштетъ изъ щуки.** 2 фунта щуки очистить, распластать, вынуть хребтовую кость и, по возможности, выбрать маленькія кости, нарѣзать кусками, немного посолить и обжарить въ кастрюлѣ съ 2—3 ложками масла, въ которомъ поджарить сперва мелко нашинкованную луковицу и $^1/_2$ горсти рубленой

зеленой петрушки, переложить на блюдо вмѣстѣ съ соусомъ, дать остыть. Между тѣмъ приготовить изъ той же щуки рыбнаго фарша № 2575 и тѣсто № 2574, обложить имъ форму, положить рядъ фарша, нѣсколько шт. раковыхъ сваренныхъ шеекъ, рядъ рыбы съ соусомъ, опять рядъ фарша, раковыхъ шеекъ (всего шт. 30), рядъ рыбы съ соусомъ, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, облить раковымъ масломъ, приготовленнымъ изъ скорлупокъ, 1—2 ложекъ прованскаго масла и разведеннымъ 1 стак. рыбнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь. Подать отдѣльно соусъ № 468 или соусъ № 392, который развести рыбнымъ бульономъ, сваренымъ изъ костей, головки и хвоста щуки съ кореньями и пряностями. (Щуки выйдетъ всего фунтовъ 5).

Б) МАІОНЕЗЪ.

2579) **Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1467 и въ примѣчаніи.

2580) **Маіонезъ изъ рыбы, другимъ манеромъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1468, подать съ соусомъ горчичнымъ № 479 или сборнымъ № 478, не класть только желтковъ.

2581) **Маіонезъ изъ цѣльной щуки.** Приготовить, какъ сказано въ № 1469.

2582) **Маіонезъ изъ цѣльной, фаршированной, жареной рыбы.** Приготовить маіонезъ см. № 1472, только безъ яицъ; вмѣсто молока взять рыбнаго бульона, вмѣсто чухонскаго взять прованскаго, орѣховаго или горчичнаго масла и вмѣсто желатина—рыбьяго клея.

2583) **Маіонезъ изъ цѣльной вареной, фаршированной рыбы.** Приготовить, какъ сказано въ № 1466, только безъ яицъ; вмѣсто молока взять рыбнаго бульона и вмѣсто чухонскаго—какого-нибудь постнаго масла.

В) ЗАЛИВНОЕ.

2584) **Заливное изъ щуки, судака, лина, осетрины, форели, лососины, сига, бѣлорыбицы, большихъ окуней, лещей, карпа и проч.** Приготовить, какъ сказано въ № 1452 и въ примѣчаніи.

2585) **Заливное изъ угря съ раками.** см. № 1454.

2586) **Рулетъ изъ щуки.** Приготовить, какъ сказано въ № 1451, фаршъ же приготовить, какъ сказано въ № 2575.

2587) **Цѣльная холодная рыба съ ланспикомъ.** Сварить судака или форель, какъ сказано въ № 1452, остудить, положить на блюдо хребтомъ вверхъ. Кругомъ блюда налить свѣтлаго ланспика, остудить. Хребетъ рыбы облить также ланспикомъ; остудить, убрать ломтиками лимона, на двое перерѣзанными, и свѣжимъ маринованнымъ горошкомъ, осыпать такимъ же свѣтлымъ ланспикомъ, мелко изрубленнымъ. Подать отдѣльно соусъ № 479 или № 478.

2588) **Цѣльная холодная рыба съ винигретомъ и ланспикомъ.** Сварить судака или форель, какъ сказано въ № 1452, остудить, положить на блюдо хребтомъ вверхъ, приплюснувъ рыбу, облить свѣтлымъ ланспикомъ, осыпать ее и подлѣ нея, на блюдо, насыпать перемѣшанную печеную свеклу, красную морковь, картофель, фасоль, которые должны быть нарѣзаны самыми мелкими ровными кубиками, что чрезвычайно красиво. Подать отдѣльно соусъ горчичный № 479.—Такъ приготовленная рыба подается, по большей части, къ завтраку, какъ и рыба № 2587.

2589) **Заливное изъ жареной наваги.** Штукъ 12—16 наваги очистить, выпотрошить, перемыть, посолить, осыпать немного толченымъ перцемъ, обтереть салфеткою, разрѣзать на три части, обвалять въ мукѣ, поджарить въ 2—3 ложкахъ постнаго какого нибудь масла, остудить. Изъ 2 фунтовъ мелкой рыбы и 2 золотниковъ рыбьяго клея сварить ланспикъ, очистить его икрою, которую истолочь и вскипятить вмѣстѣ съ ланспикомъ, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, привязанную къ ножкамъ табуретки. Влить его немного въ форму, застудить, положить ломтики лимона, зелени, 15—20 сваренныхъ и очищеныхъ раковыхъ шеекъ, сверху куски наваги, залить ланспикомъ, остудить, выложить на блюдо.

2590) **Маринованная стерлядь, по-королевски.** Сварить стерлядь въ слегка посоленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, когда остынетъ, нарѣзать кусками. Между тѣмъ вскипятить уксусъ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, гвоздикою, корицею, столовою ложкою готовой горчицы, процѣдить въ другую кастрюлю, въ которую предварительно положить: нѣсколько винныхъ ягодъ, фиников, изюма, нѣсколько ломтиковъ лимона и апельсина, очищенныхъ отъ кожи и зернышекъ, срѣзанную же цедру нашинкованную полосками и 2—3 крымскія яблочка, разрѣзанныя каждое на 4 части; вскипятить все это раза два, остудить; сложить въ банку куски стерляди, перекладывая ихъ сваренными фруктами, залить почти остывшимъ уксусомъ, сверху влить ложку прованскаго масла, часа черезъ четыре завязать банку восковою и затѣмъ простою бумагою, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2591) **Рулетъ изъ рыбы.** Взять 4 фунта сырой рыбы, 2 фунта бѣлорыбицы и 2 фунта осетрины, или 2 фунта бѣлужины и 2 фунта семги; по половинѣ маленькихъ баночекъ капарцевъ и оливокъ, 10 штукъ анчоусовъ и кто любитъ 10 головокъ некрупнаго лука. Оливки, снявъ съ косточекъ, мелко изрубить, также капарцы и анчоусы, перемѣшать все рубленое вмѣстѣ;—если класть лукъ, то надо его нашинковать; рыбу нарѣзать очень тонкими пластинками, разложить эти пластинки, посыпавъ ихъ прежде солью и перцомъ, посыпать сверху изрубленною массою капарцевъ, оливокъ и анчоусовъ, а также кто любитъ и шинкованнымъ лукомъ. Свернуть все это осторожно въ трубочку, завернуть хорошенько въ салфетку, обвязать шнуркомъ и варить вдвое долѣе противъ того, какъ обыкновенно варятъ большую рыбу; потомъ остудить рыбу, не вынимая ее изъ салфетки и изъ воды. Когда простынетъ, то съ салфеткою же положить подъ тяжелый прессъ на 2—3 сутокъ, затѣмъ вынуть осторожно изъ салфетки и, когда нужно кушать, нарѣзывать пластинками, какъ калбасу. Подавать отдѣльно: уксусъ, прованское масло и горчицу.

Выдать: 4 фунта рыбы.
1/2 банки капарцевъ.
1/2 банки оливокъ.
10 анчоусовъ.
10 мелкихъ луковицъ.
Соли, перцу.

2592) **Налимъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.** Сварить уху, которую подать на первое блюдо, изъ рыбы же сдѣлать винигретъ: остудить ее, сложить на блюдо, убрать ломтиками лимона безъ зеренъ, оливками, капарцами, облить холоднымъ соусомъ изъ миндальнаго молока № 492.

2593) **Холодное изъ бѣлорыбицы.** Нарѣзать кусками, обвалять въ прованскомъ маслѣ и постныхъ сухаряхъ, изжарить на рашпорѣ, облить зеленымъ соусомъ, приготовленнымъ изъ прованскаго масла, горчицы, уксуса, соли, перца, мушкатнаго орѣха, лимон. цедры, мелко изрубленой зелени петрушки, протертыхъ анчоусовъ. Облить этимъ соусомъ рыбу, убрать ее маринованными сливами.

2594) **Постный рулетъ.** Взять 4 ф. бѣлорыбицы, семги и бѣлужины въ 1 или по 1 1/2 фунта; осыпать 1/2 баночкой капарцевъ и 1/2 баночкой оливокъ, 10 нарѣзанными луковицами, перцомъ и анчоусами, посолить, свернуть въ

трубку, завернуть въ салфетку, положить въ кастрюлю, налить водою съ кореньями, перцомъ, лавров. листомъ и 1/4 стаканомъ уксуса. Накрывъ крышкой, дать кипѣть хорошенько, потомъ вынуть, положить подъ прессъ сутокъ на трое. Подавая, нарѣзать ломтиками, къ нимъ хрѣнъ и уксусъ.

2595) **Постный окорокъ—рыбная закуска.** Очистить рыбы: карпа, лина, угря и семгу, снять мясо съ костей, взять молоки отъ карпа, изрубить все хорошенько, истолочь съ солью, простымъ перцомъ, мушк. орѣхомъ и прованскимъ масломъ. Сдѣлать изъ этой массы родъ булки, потуже зашить въ салфетку, сварить въ красномъ винѣ пополамъ съ водою, положивъ гвоздики, лавр. листу и перцу. Когда сварится, въ этомъ же винѣ и остудить; положить затѣмъ подъ прессъ. Подавая на столъ къ закускѣ, нарѣзать ломтиками, украсить зеленью.

2596) **Бѣлужина маринованная** см. № 4080.

2597) **Угорь маринованный** см. № 4080, 4078.

2598) **Судакъ или щука маринованная** см. № 4081.

2599) **Лососина маринованная** см. № 4082.

2600) **Щука маринованная, по монастырски** см. № 4083.

2601) **Маринованная рыба, по англійски** см. № 4085.

2602) **Селява или корюшка маринованная** см. № 1483.

2603) **Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ** см. № 1481.

2604) **Винигретъ** см. № 1479.

2605) **Винигретъ** см. № 639.

2606) **Винигретъ** см. № 640.

2607) **Винигретъ** см. № 641.

2608) **Винигретъ изъ бѣлыхъ грибовъ.** Намочить 12—18 шт. большихъ, бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ, сварить въ соленой водѣ, дать водѣ стечь, осушить немного полотенцемъ, обмакнуть въ клярь № 2404, осыпать сухарями, обжарить въ 1/4 стак. постнаго масла, остудить, положить на блюдо, убрать солеными лимонами, сливами, капорцами, оливками и облить холоднымъ соусомъ № 479.

2609) **Винитретъ изъ соленыхъ груздей, рыжиковъ и бѣлыхъ грибовъ.** Намочить свечера 12—18 шт. бѣлыхъ грибовъ, сварить ихъ на другой день въ соленой водѣ, разрѣзать на двое, положить на середину блюда, кругомъ-же—попеременно грузди и рыжики, облить слѣд. соусомъ: растереть 2—3 ложки прованскаго масла съ немного солью и 2 ложками сахара, прибавить 1 чайную ложку приготовленной горчицы, очень мало перца, разбавить уксусомъ пополамъ съ холодной, отварной водой и положить туда еще 1/4 банки изрубленныхъ капорцевъ и 1 ложку изрубленнаго зеленаго лука.

2610) **Винигретъ изъ картофеля, семги и пр.** Нарѣзать маленькими кубиками шт. 30 отварнаго картофеля; такимъ же манеромъ нарѣзать 1 ф. семги и 2 селедки, положить капорцевъ и оливокъ, по столовой ложкѣ, всыпать простого перцу, зеленаго и рѣпчатаго луку 2—3 шт., размѣшать, облить горчичнымъ соусомъ.

2611) **Лабарданъ.** Шт. 30. варенаго картофеля очистить, остудить, изрубить мелко, смѣшать съ 2 изрубленными селедками или 1/8 фун. рубленныхъ бѣлыхъ, сушоныхъ, отварныхъ грибовъ, всыпать зеленаго и бѣлаго луку, развести слегка рыбнымъ или грибнымъ бульономъ, размѣшать, придать форму продолговатой булки, облить горчичнымъ соусомъ съ пикулями, грибками, солеными, мелко нарѣзанными огурцами и непремѣнно мелко изрубленнымъ лукомъ (всего 1 стаканъ).

ОТДѢЛЪ XXXII.

Постные пудинги.

2612) **Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.** Взять $1^1/_4$ польской черствой булки, стереть сверху корку, нарѣзать тонкими ломтиками, смочить ихъ виномъ съ сахаромъ, осыпать, кто любитъ, корицею, высушить; обложить ими дно и бока кастрюльки, намазанной масломъ; или эти гренки намазать масломъ и сперва поджарить ихъ слегка. 8—10 сладкихъ и кислыхъ яблокъ очистить, нашинковать мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри гренками; каждый рядъ яблокъ пересыпать сахаромъ и корицею, вливая понемногу вина съ сахаромъ, накрыть такими же греночками и крышкою, на которую можно положить нѣсколько горячихъ угольевъ, вставить въ печь. Подавая, выложить осторожно на блюдо, (облить, кто хочетъ, сиропомъ, сдѣланнымъ изъ $1^1/_2$ стак. воды и $^1/_4$ или $^1/_2$ фунта сахара съ лимонною цедрою.

Выдать: $^5/_8$ ф. т. е. $1^1/_4$ польской булки.
3 фунта яблокъ, $^1/_2$ ст. сахара.
Корицы, 2 рюмки сотерна или хереса.

(На сиропъ отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ фун. сахара и лимонной цедры).

2613) **Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ.** 6 крупныхъ яблокъ очистить, нарѣзать ломтиками, вынуть зернышки, положить $^1/_2$ стак. сахара, $^1/_4$ стакана коринки, съ $^1/_2$ чайной ложечки корицы, $^1/_8$ стак. горькаго толченаго миндаля, апельсинной корки № 3782, $^3/_4$ стак. бѣлаго вина. Слегка потушить, чтобы только яблоки не разварились. Между тѣмъ размѣшать стакана два накрошеная чернаго или кислосладкаго хлѣба съ 3—4 ложками прованскаго масла, слегка поджарить, положить шт. 10 горькаго толченаго миндаля, лимонной цедры, $^3/_4$ стак сахара, мелко истолченной корицы, 2—3 гвоздики или ванили; вымазать форму ложкою прованскаго масла, осыпать просѣянными сухарями изъ чернаго хлѣба, положить половину массы изъ чернаго хлѣба, потомъ яблоки, сверху опять хлѣба, потомъ рядъ варенья, рядъ хлѣба, вставить въ печь на 1 часъ, поворачивая форму, чтобы кругомъ подрумянилось.

Выдать: 6 яблокъ, $^3/_4$ стак. сахара.
$^1/_4$ стак. коринки, корицы.
2—3 гвоздики или ванили.
$^1/_4$ стак. горькаго миндаля.
$^3/_4$ ст. бѣлаго вина, 2 ст. хлѣба.
4—5 ложекъ прованскаго масла.
Цедры лимонной, $^1/_2$ стак. вишневаго варенья.
Апельсинной корки № 3782.

2614) **Пудингъ постный на парѣ съ яблоками.** $^1/_2$ стак. сладкаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, развести $1^1/_2$ стак. кипяченой воды, всыпать немного сахару; $^5/_8$ фунта польской черствой булки нарѣзать тонкими ломтиками, намочить въ этомъ молокѣ, сложить на блюдо. Кастрюльку вымазать прованскимъ масломъ, обсыпать сахаромъ, положить рядъ булки, рядъ ломтиками нарѣзанныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ, положить рядъ варенья или фруктоваго пюре, опять рядъ булки и такъ до конца, варить на парѣ.

Подавая облить слѣд. соусомъ: $^1/_2$ стак. сиропа, $^1/_4$ стак. мадеры или портвейна, воды 1 стак., прибавить сахару, если не сладко, поставить на плиту, вски-

пятить, положить чайную ложку картофельной муки, размѣшанной съ водою, вскипятить, шибко мѣшая, минуты 2—3, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 стак. сладкаго миндаля.
5—10 шт. горькаго.
1 1/4 польской булки.
1 ложку прован. или минд. масла.
1/2 ст. сахара, 1/2 ст. варенья.
6 яблокъ, 1/2 стак. сиропа.
1/2 стакана мадеры.
1 чайную ложечку картофельной муки.
Сахару, если сиропъ не сладокъ.

2615) **Яблочный пирогъ а-ла-рень** (à la reine). Замѣсить тѣсто изъ 1/2 фунта муки, рюмки рома, полной ложки мелкаго сахара, ложки прованскаго масла и воды такъ, чтобы жидкости было до 1/2 стакана. Вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ, въ тупую сторону ножа; вырѣзать 2 кружка. Одинъ кружокъ положить на дно жестяной формы, потомъ вырѣзать полоску тѣста, обложить ею внутреннюю стѣнку формы, въ середину положить яблоки, приготовленныя слѣд. обр.:

10 среднихъ или 5 большихъ яблокъ очистить, колко нарѣзать, положить ложку мелко накрошенной апельсинной корки, съ 1/4 стак. изюма, влить ложки 2—3 столоваго вина, потушить немного, смѣшать съ 1/3 стаканомъ сладкаго толченаго миндаля, нѣсколько шт. горькаго, 1/2 стак. мелкаго сахара, ложкою или 2 вишневаго варенья. Массу эту прикрыть другимъ кружкомъ тѣста, слѣпить края, посыпать сухарями съ сахаромъ и въ печь, часа на 1 1/2.

Подавая, выложить на блюдо, украсить сверху вареньемъ.

Выдать: 5 больш. яблокъ или 10 среднихъ.
(1 ложку рома, 1/4 ст. изюма).
(1/2 ст. сл. и 5—10 шт.гор.минд.).
1 или 2 ложки вишневаго сока.
2/3 фун., т. е. 2 стак. муки.
Очень полный стак. мелкаго сахара.
Рюмку рома, 2 ложк. прованск. масла.
Апельсинной корки № 3782.

2616) **Пироги изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою.** Изъ 10 яблокъ вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, вскипятить раза два въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нафаршировать мелко истолченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ или нафаршировать вареньемъ.

Уложить ихъ на блюдо, покрыть яблочною слѣд. массою: 5 большихъ яблокъ испечь, горячія протереть сквозь сито, всыпать 1/2 стакана сахара, растереть добѣла, покрыть яблоки, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 15 довольно большихъ яблокъ.
1/2 ст. миндаля и 1/2 ст. изюма.
3/4 стакана сахара.
Или 1 стаканъ варенья.

2617) **Рисъ съ сиропомъ.** 2 стакана риса сварить въ водѣ, чтобы былъ разсыпчатый, откинуть на рѣшето, потомъ положить въ него 10 шт. горькаго и 1/2 стакана сладкаго, толченаго миндаля, отъ 1/2 до 1 стакана сахара, мелко нашинкованной апельсинной корки, размѣшать; сложить въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ; подавая, выложить на блюдо, облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ, или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: 1 1/2 стак. риса.
1/2 стакана миндаля сладкаго и 10 шт. горькаго.
Апельсинной корки № 3782.
1/2 до 1 стакана мелкаго сахара.
Сиропъ или на соусъ № 464.

2618) **Пудингъ изъ риса съ раками.** Сварить густую рисовую кашу. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь такъ, чтобы ея было 1 стаканъ; сдѣлать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 4-хъ ложкахъ масла, а все остальное поджарить слегка съ ложкою масла, налить 2 ст. кипятка съ укропомъ, прокипятить, процѣдить. Остывшія 3 ложки раковаго масла растереть до бѣла, смѣшать съ рисовою кашею и мелко изрубленнымъ шейками, положить соли, немного мушкатнаго орѣху. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку раковаго масла

смѣшать съ ложкою муки, поджарить, развести 2 стаканами раковаго бульона, вскипятить раза 2—3 мѣшая, всыпать соли, мушкатнаго орѣху и зелени.

Выдать: 1 стак. риса, 40 раковъ. | Мушкатнаго орѣху, соли.
1/4 стак. прованскаго масла. | 1 ложка муки, зелени.

2619) **Яблоки съ рисомъ.** Взять 10 яблокъ средней величины, очистить ихъ, разрѣзать, положить въ кастрюльку, налить на нихъ два стакана воды, положить чашку сахара, сварить; когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето. Когда сиропъ стечетъ, сварить въ немъ 1 стак. риса, но чтобы онъ былъ разсыпчатый, а не разварился, смѣшать рисъ съ растертыми яблоками, переложить въ сотейникъ, посыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось. Подавать въ скоромный день со сливками, а въ постный день облить сиропомъ, приготовленнымъ изъ стакана воды, 1/4 стакана сахара и рюмки хереса.

Выдать: 10 яблокъ, чашку сахара. | На сиропъ: 1 рюмку хереса и 1/4 стак. сахара.
1 стак риса, 2—3 сухаря.

2620) **Рисъ съ земляничнымъ пюре.** Сваривъ рисъ съ кусочками ванили, сложить его на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, въ середину влить земляничнаго пюре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фунта земляники, т. е. стакановъ 5 перебрать, протереть сквозь сито, положить 1/2—3/4 стакана мелкаго сахара, размѣшать.

Выдать: 1 стаканъ риса. | 2 ф. земляники, т. е. стакановъ 5.
3/4 вершка ванили. | 3/4—1 стаканъ сахара.

2621) **Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.** Изъ 6—9 яблокъ вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, сварить въ маломъ количествѣ воды до половины готовности, наполнить ихъ вареньемъ. Въ яблочной же водѣ, прибавивъ въ нее немного сахару, сварить 1 стаканъ риса, см. примѣч. о пудингахъ. Форму вымазать ложкою прованскаго масла, осыпать 2 сухарями, положить половину риса, на него яблоки, осыпать ихъ сахаромъ съ корицею, прикрыть рисомъ, вставить въ печь, на полчаса. Подавая, выложить на блюдо; облить соусомъ съ ромомъ № 494, или вишневымъ, или малиновымъ сиропомъ.

2622) **Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.** Рисъ разварить въ водѣ, прибавивъ кусокъ корицы и лимонной цедры, откинуть на рѣшето, чтобы стекла лишняя жидкость; 1/2 стак. чернослива, 1/2 стак. изюма перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ, пока не остынетъ, слить воду, а чернослив и изюмъ смѣшать съ рисомъ, прибавивъ сахара, ванили и варенья безъ сока или лимоннаго сока, сложить все это въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ, остудить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-нибудь сиропомъ.

Выдать: 1 ст. риса, кусокъ корицы. | (1/2 ст. варенья безъ сока и 1/4 ст. сах.).
Цедру съ 1/2 лим. и немного сока. | Или 1/2 ст. одного сахара, (ванили).
1/2 ст. чернослива, 1/2 ст. изюма. | Сиропъ—облить пудингъ.

2623) **Пудингъ изъ риса розоваго цвѣта.** 1 1/2 стак. риса, истолочь, смѣшать со стаканомъ смороднаго или малиноваго сиропа изъ подъ варенья, 2 1/2 стак. воды, 1/4—1/2 стак. сахара, сварить; выложить въ форму, смоченную холодною водою, остудить. Подавая, выложить на блюдо, облить тѣмъ же сиропомъ или холоднымъ молочнымъ соусомъ съ ванилью № 488.

2624) **Рисъ съ шоколаднымъ соусомъ.** Сварить 1 1/2 стак. риса, чтобы былъ разсыпчатый, см. прим. о пудингахъ, всыпать 1/2 стак. сахара съ запахомъ ванили, см. № 3055, 5 шт. горькаго и 15 шт. сладкаго толченаго миндаля. Или вмѣсто ванили влить ложку розовой воды, или положить капли 3 розоваго масла, облить слѣд. соусомъ: 1/8 или 1/4 фун. шоколада распустить въ 2 стаканахъ

кипяченой воды съ 2—4 кусками сахара. Когда шоколадъ начнетъ закипать, положить чайную ложку картофельной, простой или маисовой муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить мѣшая.

2625) **Рисъ съ кофейнымъ соусомъ.** Сваривъ рисъ, какъ только что сказано, положить мелко нашинкованной апельсинной корки; подавая, облить слѣд. соусомъ: $1^1/_2$ стакана крѣпкаго, лучшаго кофе безъ цикоріи съ $^1/_4$ фунтомъ сахара вскипятить, положить чайную ложечку картофельной или маисовой муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить мѣшая, процѣдить, подлить, кто хочетъ, съ $^1/_2$ стак. миндальнаго молока.

2626) **Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами.** Сварить 1 стаканъ риса, смѣшать его съ $^1/_4$—$^1/_2$ стаканомъ сахара и рюмкою ликера или мараскина; 3 яблока, 4 груши, 4 персика, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую штуку на четыре части, прибавить 8 желтыхъ или красныхъ сливъ съ вынутыми косточками, сварить въ сиропѣ изъ 1 стак. воды и $^3/_4$ стакана сахара; сливы опустить въ сиропъ минуть на пять, а персики варить немного долѣе. Небольшую форму въ видѣ кастрюльки сполоснуть водою, осыпать крупно истолченымъ сахаромъ, положить рядъ риса, потомъ рядъ сваренныхъ фруктовъ, къ которымъ можно прибавить немного варенья крыжовника, опять рядъ риса, опять рядъ фруктовъ, сверху рисъ; остудить, подавая выложить на блюдо, убрать кругомъ зеленымъ и краснымъ виноградомъ, наверхъ положить сваренную въ сиропѣ грушу, а кругомъ ея сливы, облить оставшимся сиропомъ, въ который прибавить рюмку ликера.

Выдать: 1 стак. риса, 3 яблока, 4 груши, 4 персика, 8 сливъ. Ложку крыжовн. изъ варенья. | 1 стаканъ сахара. 2 рюмки ликера или мараскина. Зеленаго и синяго свѣжаго винограда.

2627) **Рисъ холодный съ апельсинами.** Стаканъ риса сварить, но чтобы онъ былъ былъ разсыпчатый; $^1/_3$ стакана сахара распустить въ $^2/_3$ стакана воды, смѣшать съ рисомъ. Снять цедру съ 1 $^1/_2$ апельсина, мелко ее нашинковать, всыпать въ кастрюльку, также гвоздики, влить $^3/_4$ стакана воды, $^1/_3$ стакана сахара, сварить сиропъ, остудить. Съ оставшихся апельсиновъ снять бѣлую кожицу, раздѣлить ихъ на мелкія части, вынуть зернышки, сложить, на блюдо съ рисомъ, облить остывшимъ сиропомъ.

Выдать: 1 ст. риса, $^2/_3$ ст. сахара. | 2—3 апельсина, 4—8 штукъ гвоздики.

2628) **Рисъ съ виномъ.** Взять $^3/_4$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стакана риса сварить въ водѣ, но чтобы былъ разсыпчатый; откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, всыпать $^1/_2$ или 1 стак. шинкованнаго миндаля, $^1/_2$ стак. коринки, $^1/_2$ стак. сахара, кто хочетъ немного толченой корицы, облить 1 стакономъ или болѣе краснаго вина.

2629) **Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.** $1^1/_3$ стак. риса разварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смѣшавъ рисъ съ сахаромъ и корицею. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ № 360, сверху убрать вареньемъ. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно всыпать въ него изюмъ и вмѣстѣ съ нимъ варить рисъ до готовности.

Выдать: $1^1/_3$ стакана риса. $^1/_4$ стакана сахара, корицы. $^1/_2$ или 1 ст. хорошаго изюма. | *На миндальное молоко.* $^3/_4$ стак. сладк. и 4 шт. горькаго миндаля. 3—4 куска сахара.

Подать къ рису малиновое варенье или варенье изъ вишень.

2630) **Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ.** 2 стакана т. е. 1 фунтъ риса сварить завязаннымъ въ тряпочкѣ, чтобы былъ разсыпчатый, положить въ него 10—20 штукъ сладкаго и 5 штукъ горькаго истолченаго миндаля, смѣшаннаго съ сахаромъ. Подавая, облить густымъ сырымъ клюквеннымъ морсомъ съ сахаромъ, протеревъ клюкву сквозь рѣшето ($^1/_2$ фунта клюквы и стаканъ мелкаго сахара).

2631) **Саго холодное съ краснымъ виномъ.** 1/2 ф. американскаго саго налить холодной водой. Черезъ 2 часа слить воду, откинуть саго на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку съ большимъ количествомъ кипятка, мѣшая, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, налить 1 1/2 стак. краснаго вина, положить кусокъ корицы и варить на легкомъ огнѣ. Когда саго почти будетъ готово, всыпать 3/4 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру и варить, часто мѣшая, пока не погустѣетъ; тогда вынуть корицу, переложить на блюдо, остудить, подавать. Или сложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, остудить; подавая, выложить на блюдо, облить вишневымъ сиропомъ. Складывая въ форму, можно влить 3/4 рюмки рома или переложить саго, на мелкія части, раздѣленными апельсинами.

Выдать: 1 1/8 ст. саго, т. е. 1/2 фунта. | (Можно прибавить 3/4 рюмки рома).
1/2 бут. красн. вина. 3/4 ст. сахара. | 2 апельсина.
Корицу, цедру съ 1/2 лимона. | (Сиропъ вишневый).

2632) **Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ.** Сварить саго, какъ сказано въ № 2631, но вмѣсто краснаго вина влить вишневаго сиропа съ косточками, или влить 3/4 стак. краснаго вина и 3/4 стак. вишневаго, барбарисоваго или смородиннаго сиропа, положить 1/2 или 1 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить въ форму, остудить. Подавая, облить такимъ же сиропомъ.

2633) **Пирожное изъ чернослива.** 1 или 1 1/2 ф. чернослива сварить, протереть сквозь сито; 4—6 яблокъ, какъ можно менѣе кислыхъ, сварить съ сахаромъ, въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть, смѣшать съ протертымъ черносливомъ, тереть ложкою съ полчаса.

Приготовить сиропъ изъ 3/4 или 1 стак. сахара кусками и 3/4—1 стакана воды, влить въ пюре, размѣшать. Передъ отпускомъ поставить на плиту, чтобы было теплое, но не горячее. Подавая, можно обложить гренками.

Выдать: 3 или 4 1/2 стак. чернослива. | 3/4—1 стак. сахара кусками.
4—6 яблокъ.

2634) **Саго холодное или горячее съ шоколадомъ.** Сварить 1 1/2 стак. саго какъ сказ. въ № 2631. Когда холодная вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать 3 стак. кипящаго шоколада, сваренными изъ 1/8 или 1/4 фун. шоколада, 1/2 стак. сахара и кусочка ванили; сварить саго до готовности, выложить на блюдо, остудить. Подавая, уложить горкой, облить миндальнымъ молокомъ, а въ скоромные дни густыми сливками.

2635) **Саго холодное съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ.** Сварить 1 1/2 стак. саго, какъ сказ. въ № 2631; когда холодная вода стечетъ, пересыпать саго въ кастрюльку, обдать 3 стак. кипящаго кофе, приготовленнаго изъ 1/2 стак. молотаго кофе безъ цикорія, 1/2—3/4 стак. сахара, кусочка ванили, сварить до готовности, чтобы погустѣло, остудить, уложить на блюдѣ въ видѣ горки. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ или сливками.

2636) **Печеныя яблоки** см. № 1621 съ миндальнымъ молокомъ № 360.

2637) **Яблоки, фаршированныя миндальною массою и миндальнымъ молокомъ.** 12—18 яблокъ очистить отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, нафаршировать миндальною массою съ сахаромъ, оставшеюся отъ миндальнаго молока, испечь. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ, (1/4 фун. сладкаго миндаля, 3—6 шт. горькаго, 1/2 стак. сахара).

2638) **Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ** см. № 1619.

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Постные блины, оладьи, гренки, булочки, трубочки, облатки, хворостъ, наливашники, вареники, каши и проч.

2639) **Русскіе блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.** Очень рано утромъ или свечера растворить тѣсто изъ 1 фунта пшеничной муки, 3 стакановъ теплой воды и 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить тѣсто хорошенько лопаточкою, всыпать ложечку соли, ложечку сахара и 1 фунтъ гречневой муки, дать подняться; за полчаса до печенья блиновъ. обдать тѣсто 3 стаканами кипятка, дать снова подняться и печь, какъ сказано въ примѣчаніи о русскихъ блинахъ въ XV отдѣлѣ, смазывая сковородки прованскимъ, маковымъ, подсолнечнымъ или орѣховымъ масломъ и пр.

Во время печенья, т. е. наливъ тѣсто на сковородку, можно тотчасъ посыпать его мелко изрубленнымъ бѣлымъ или зеленымъ лукомъ, или снятками. Подавать къ блинамъ икру, грибы, семгу, масло или разогрѣтый медъ.

2640) **Русскіе блины заварные.** На $1^1/_3$ стак. гречневой взять $2^2/_3$ стак. пшеничной муки. Свечера взять всю гречневую и половину пшеничной муки, заварить $2^1/2$ стакана кипятка, живо мѣшая, чтобы образовался густой комъ тѣста. Когда остынетъ, развести его $1^1/_3$ стаканами теплой воды и положить 3 золотника дрожжей, распущенныхъ въ рюмкѣ воды. На другой день прибавить остальную муку, всыпать полную ложечку соли и ложечку сахара, выбить хорошенько лопаточкой и чтобы тѣсто было немного гуще обыкновенныхъ блинчиковъ. Когда поднимется, не мѣшая болѣе тѣста, печь блины, какъ сказано въ примѣчаніи XV-го отдѣла и въ № 2639.

2641) **Оладьи.** Растворить тѣсто изъ 3 стакановъ теплой воды, $4^1/_4$ стак. муки т. е. $1^1/2$ фунта и 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, соли, прибавить ложку сахара и лимонной цедры, кто хочетъ ложку коринки; когда поднимется, не мѣшая тѣста ложкою, жарить оладьи въ прованскомъ или другомъ постномъ маслѣ.

Подавать съ сахаромъ, разогрѣтымъ масломъ, вареньемъ или патокою.

2622) **Оладьи на миндальномъ молокѣ.** Приготовляются, какъ оладьи № 2641, вмѣсто воды берется только миндальное молоко, приготовленное изъ $^1/_4$ или $^1/_2$ фунта сладкаго миндаля.

2643) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.** см. № 1671. (часть I).

2644) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ** см. № 1672 (часть I).

2645) **Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива** см. № 1673 (часть I).

2646) **Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою.** Приготовить, какъ сказано въ № 1674, (часть I), не брать только масла, а просто подрумянить ихъ въ печи, смочивъ ихъ предварительно виномъ.

2647) **Булочки съ вареньемъ и ромомъ.** Взять 12 — 18 простыхъ грошовыхъ булочекъ, срѣзать крышечки, вынуть осторожно мякишъ, наполнить пу-

стое мѣсто густымъ вареньемъ или мармеладомъ, накрыть крышечкою, обмакнуть въ сиропъ, приготовленный изъ $^3/_4$ стак. воды, рюмки рома и $^1/_4$ стак. сахара, поставить не надолго въ печь, чтобы обсохли (варенья $^3/_4$ стакана).

2648) **Трубочки съ вареньемъ.** Приготовляются, какъ скоромные № 1803.

2469) **Облатки.** $^3/_4$ стак. муки, $^3/_4$ стак. вина, $^1/_2$ стак. сахара размѣшать, печь, какъ трубочки № 1803; вынимая, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, подержать на огнѣ минуты 2.

Или сложить попарно, смазавъ ихъ вареньемъ; подавая осыпать сахаромъ.

2650) **Наливашники.** Стаканъ воды, столовая ложка орѣховаго или прованскаго масла, $^1/_4$ чайной ложечки соли и 1 фунтъ муки замѣсить хорошенько, раскатать тонко, разложить кучками варенье безъ сиропа, сложить пирожками, защипать, обрѣзать стаканомъ или рѣзцомъ и жарить въ довольно большомъ количествѣ масла, отъ $^1/_2$ до 1 фунта; брать для этого кастрюльку, но поуже, чтобы наливашники погружались въ масло и вздувались; вынуть когда подрумянятся, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу; горячіе осыпать сахаромъ, а кто хочетъ, и немного корицею.

2651) **Хворостъ.** $^3/_4$ стакана воды, 1 рюмку рома или крымской водки, 2 ложки мелкаго сахара и 1 фунтъ муки замѣсить, раскатать тонко, рѣзать полосками въ 3 вершка длины и $1^1/_2$ вершка ширины, дѣлать разрѣзъ по серединѣ каждой полоски и выворачивать одинъ конецъ черезъ это отверстіе; или вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, надрѣзать края острымъ ножомъ въ 4 — 5 мѣстахъ, сложить по 3 — 4 вмѣстѣ, прижимая крѣпко середину, чтобы приняли видъ розанчиковъ, жарить въ небольшой кастрюлькѣ въ $^1/_2$ или 1 фунтѣ раскаленаго орѣховаго или маковаго масла, по 3—4 штучки заразъ; какъ только подрумянятся, вынимать и складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, осыпая тотчасъ же сахаромъ.

2652) **Пельмени съ грибами.** Приготовить постное тѣсто изъ 1 фунта муки, соли, $^3/_4$ стакана кипяченой воды и 1—2 ложекъ подсолнечнаго масла, раскатать, какъ можно тоньше.

$^1/_3$ фунта сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ вымыть, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 2 ложками орѣховаго, подсолнечнаго или горчичнаго масла и мелко изрубленною луковицею, посолить, всыпать толченаго англійскаго перцу, остудить, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1691.

2653) **Вареники съ вишнями.** Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно, для варениковъ, см. № 2652. Взять $1^1/_2$ фунта свѣжихъ вишень, вынуть изъ нихъ косточки и дать стечь соку; переложить вишни на блюдечко, осыпать $^1/_2$ стак. сахара, нафаршировать ими вареники, сварить. Подавая, облить стекшимъ вишневымъ сокомъ, въ который положить съ $^1/_4$ стак. сахара, нѣсколько растолченыхъ вишневыхъ косточекъ и немного воды, вскипятить.

2654) **Вареники со сливами.** Приготовить тѣсто, см. № 2652; $1^1/_2$ фунта зрѣлыхъ сливъ обварить кипяткомъ, вынуть косточки, разрѣзать пополамъ, положить въ кастрюлю, всыпать туда же $^1/_4$—$^1/_2$ стак. мелкаго сахара, потушить на огнѣ, безпрестанно потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, дать остынуть, нафаршировать вареники этими сливами, безъ сиропа, сварить; подавая, облить оставшимся въ кастрюлѣ сиропомъ, въ который влить до 1 стак. воды, прибавить още $^1/_4$ стак. сахара, кусочекъ ванили, вскипятить.

2655) **Вареники съ черносливомъ.** 1 фунтъ чернослива вымыть, разварить до мягкости, въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть сквозь сито,

всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, остудить. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2652, наполнить вареники этимъ черносливомъ, сварить; подавая, посыпать сахаромъ, облить, кто хочетъ, немного виномъ.

2656) **Вареники съ черникою.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2652, положить немного густого варенья черники, сварить, подавая облить оставшимся черничнымъ сокомъ, который развести водою.

2657) **Вареники съ капустою.** 3 стакана кислой шинкованной капусты вымыть въ водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, отлить на дурхшлагъ, остудить; 2 луковицы мелко изрубить, поджарить съ $^1/_4$ стаканомъ прованскаго масла, сложить туда же капусту, размѣшать, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху.

Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе во всемъ, какъ сказано въ № 2652. Подавая, облить горячимъ прованскимъ или подсолнечнымъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленный лукъ и тогда уже облить.

Выдать: 3 ст. кислой капусты, т. е. $1^1/_2$ фунта. 2—4 луковицы, соли, перцу. | Мушкатнаго орѣху, 3 стак. муки. $^1/_2$ стак. прованскаго или другого масла.

2658) **Мнихи или кушанье изъ сухихъ баранковъ.** $^1/_2$ фун. сухихъ баранковъ наломать кусочками, обдать небольшимъ количествомъ кипятка изъ самовара, накрыть; когда разбухнутъ, но чтобы не превратились въ кашу, слить лишнюю жидкость, положить 2—4 ложки горчичнаго или орѣховаго масла, но не прованскаго, луку бѣлаго или зеленаго, соли и побольше простого истолченаго перцу, размѣшать, кушать горячимъ, за завтракомъ или въ дорогѣ.

2659) **Мнихи съ краснымъ виномъ.** $^1/_2$ ф. баранковъ наломать кусочками, обдать небольшимъ количествомъ вскипяченаго краснаго вина. Когда разбухнутъ подать, посыпавъ ихъ сахаромъ и корицею.

2660) **Макароны итальянскіе съ лукомъ.** 1 фунтъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, облить $^1/_2$ стаканомъ прованскаго, подсолнечнаго, орѣховаго или горчичнаго масла, поджареннаго съ 2—3 луковицами или зеленымъ лукомъ.

2261) **Макароны съ грибами.** 6 сушоныхъ грибковъ сварить, мелко изрубить. На грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить $^1/_2$ фунта итальянскихъ макаронъ, всыпать грибы, смѣшать съ макаронами, переложить на блюдо; подать отдѣльно 2—3 изрубленныя луковицы, поджаренные до красна въ $^1/_2$ стаканѣ одного изъ постныхъ маслъ.

2662) **Вермишель или домашняя лапша съ лукомъ.** Приготовляются точно также, какъ итальянскіе макароны № 2660. ($^1/_2$ фун. вермишели или лапша изъ 3-хъ стакановъ муки и 1 ложки масла).

2663) **Лазанки** приготовляются такъ, какъ сказано въ № 1714.

2664) **Вермишель или домашняя лапша съ грибами.** Приготовляется точно также, какъ и макароны № 2661.

2665) **Ламанцы съ макомъ и медомъ.** Взять 1 ложку орѣховаго масла, соли, ложку сахара, 6 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды и 1 ложку рома или водки, муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надрѣзать острымъ ножомъ четыреугольные кусочки, какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы подрумянились и подсохли; вынуть, разломать, какъ были надрѣзаны. 2 стак. бѣлаго, но лучше сѣраго мака обварить, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, еще разъ обдать кипяткомъ, слить, потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ,

пока макъ не побѣлѣетъ и не разотрутся всѣ зерна, положить $^2/_3$ стак. меда липца или сахара, горькаго толченаго миндалю, влить стаканъ и даже болѣе кипятка, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть наверхъ, стоймя, высушонные ламанцы, подавать.

Выдать: 1 ф. муки, 2 стак. мака. Нѣсколько зер. горьк. миндаля. | 1 ложку орѣховаго масла, ложку рома или водки, $^2/_3$ стак. меда или сахара.

2666) **Каша изъ смоленскихъ крупъ.** 2 бутылки т. е. 6 стакановъ воды вскипятить, всыпать 1 стак. крупъ, посолить, варить довольно долго, чтобы нѣсколько разъ вскипѣло, подать отдѣльно маковое, подсолнечное или орѣховое масло, поджаренное съ лукомъ.

2667) **Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.** 5—10 сушоныхъ грибковъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями, пряностями и пучкомъ зелени, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульона $2^1/_2$ стак., положить въ него съ $^1/_4$ стак. прованскаго масла, поджареннаго съ лукомъ, — вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая выложить на блюдо.

Выдать: 2 ст. смоленск. крупъ или риса. 5—10 грибовъ сушоныхъ, соли. 3—4 ложки чухон. масла или съ | $^1/_2$ стак. прованскаго или подсолнечнаго. 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея. 1 луков., $^1/_2$ порея. 5—6 шт. англ. перца.

Эту кашу можно приготовлять и скоромную, въ такомъ случаѣ смоленскія крупы надо перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь дурхшлагъ.

2668) **Кашка пуховая изъ гречневыхъ крупъ съ миндальнымъ молокомъ.** 2 стак. гречневыхъ крупъ сварить въ водѣ, посолить, остудить, протереть сквозь рѣшето на блюдо, подавать къ ней сахаръ и миндальное молоко № 492 или маковое № 493.

2669) **Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ съ миндальнымъ или маковымъ молокомъ.** Приготовляется, какъ гречневая см. выше № 2668.

2670) **Кашка пуховая изъ картофеля съ миндалемъ или маковымъ молокомъ.** 3 фунта картофеля очистить, сварить въ посоленой водѣ, слить воду, картофель тотчасъ размять, протереть сквозь рѣшето. Подать къ нему миндальное молоко № 492 или маковое № 493.

2671) **Крутая гречневая каша.** 2 фунта крупъ просѣять, чтобы не оставалось въ нихъ муки, можно поджарить на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить 1—2 ложки масла, соли, размѣшать, влить кипятку такъ, чтобы кашу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на 3 часа.

Выдать: 2 ф., т. е. $4^1/_4$ ст. гречн. крупъ. | 1—2 ложки масла, соли.

Подаются къ ней сахаръ и миндальное или маковое молоко № 492—493, или патока. Можно эту кашу протереть сквозь дурхшлагъ; положить на блюдо въ видѣ горки, облить также молокомъ.

2672) **Кашка смоленская на клюквенномъ морсѣ.** Приготовляется какъ кашка манная, см. № 2675.

2673) **Кашка манная на миндальномъ молокѣ.** $^1/_4$—$^1/_2$ фун. сладкаго, 5—10 шт. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко исто-

лочь, подливая по ложкѣ воды, процѣдить, опять протолочь, развести 4 стаканами горячей воды, размѣшать, вскипятить, всыпать $1^1/_8$ стак. манны, размѣшать; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, всыпать $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясеровать желѣзною лопаткою.—Кашу варить непремѣнно въ каменной кастрюлькѣ и не класть раньше сахара, иначе миндальное молоко испортится.

Выдать: $1^1/_8$ стак. манны, т. е. $^1/_2$ фунта.
$^1/_2$ стак. сахара.
$^1/_4$—$^1/_2$ ф., сладк. миндаля.
5—10 штукъ горькаго миндаля.
Подать отдѣльно мелкій сахаръ.

2674) Каша манная съ орѣхами и миндальнымъ молокомъ. Расколоть фунтъ грецкихъ или простыхъ орѣховъ, 10—12 штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая простой или розовой воды ложки 2, всыпать $^1/_3$ стак. сахара

Между тѣмъ вскипятить въ каменной кастрюлькѣ 6 стак. миндальнаго молока, всыпать $^1/_2$ стакана манны, сварить, смѣшать съ орѣхами, тотчасъ подавать съ сахаромъ. (На миндальное молоко взять $^1/_2$ фунта миндаля и отъ $^1/_4$—$^1/_2$ стак. сахара, см. № 492.

2675) Каша манная на клюквенномъ морсѣ. Изъ 1 стак. клюквы приготовить 6 стакановъ сока, вскипятить, всыпать $^1/_2$ стакана манны и по крайней мѣрѣ полъ стакана сахарнаго песку, сварить, остудить, подавать съ сахаромъ.

2676) Каша изъ перловыхъ крупъ на миндальномъ молокѣ. Перемыть $^1/_2$ фун. перловыхъ крупъ, сварить въ водѣ до мягкости, безъ соли, слить лишнюю жидкость; приготовить изъ $^1/_4$ или $^1/_2$ фун. сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго миндальнаго молока стакана 3, вскипятить въ каменной кастрюлькѣ, положить перловую кашу, размѣшать, доварить ее, всыпать съ $^1/_2$ стакана сахара, подавать.

2677) Каша пшенная съ черносливомъ или миндальнымъ молокомъ. 2 стак. пшена вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками воды, сварить до мягкости, посолить; подать отдѣльно орѣховое или др. масло. Кашу эту можно варить съ $^1/_4$ фун. чернослива. Или налить только $1^1/_2$ бутылки воды и когда вода выварится влить $4^1/_2$ стак. миндальнаго молока, прокипятить, подавать съ сахаромъ.

2678) Кутья изъ пшеницы съ макомъ или съ вареньемъ. 1 фунтъ пшеницы перебрать, перемыть, всыпать въ кипятокъ, когда закипитъ, отлить на дурхшлагъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюльку, налить водою, вскипятить, накрывъ крышкою, поставить въ горячую печь на четыре часа. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть и поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ вымыть 1 стак. мака, обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, еще разъ обдать кипяткомъ, слить ее, обдать холодною водою, слить ее, тереть въ каменной чашкѣ, пока не побѣлѣетъ и не разотрутся зерна, положить $^1/_2$ стак. сахара или ложки двѣ меда, смѣшать съ пшеницею, подливъ немного кипяченой, но остывшей уже воды. Или вмѣсто мака, можно положить въ пшеницу стаканъ ягодъ и фруктовъ изъ варенья, безъ сока, развести сахарною вскипяченою водою.

2679) Каша изъ крупичатой муки, на водѣ или на грибномъ бульонѣ. Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ 3 стакановъ крупичатой муки и почти 1 стак. воды съ чайной ложечкой соли; изрубить это тѣсто довольно мелко ножемъ или, лучше, расщипать его руками. Вскипятить воду, всыпать эти мучныя крупы, вскипятить раза два-три, положить соли и 1— 2 ложки масла.

Такая каша приготовляется и на грибномъ бульонѣ.

Или просто на водѣ, и подливается миндальнаго или маковаго молока № 492 или 493.

2680) **Каша рисовая съ миндальнымъ молокомъ или вареньемъ.** Сварить разсыпчатый рисъ изъ $1^1/_2$ стак., смѣшать съ $^1/_2$ стак. сахара и кто любитъ корицею, положить 1 стак. кишмиша, и съ нимъ разъ вскипятить; подавая, облить миндальнымъ молокомъ, см. № 492.

Или сваривъ разсыпчатый рисъ, положить въ него стаканъ ягодъ и фруктовъ изъ варенья, безъ сока, развести сахарною, вскипяченою водою или подлить миндальнаго молока.

2681) **Котлеты рисовыя съ зеленымъ горошкомъ.** $1^1/_2$ стак. риса перемыть въ холодной водѣ, сварить, посолить, остудить, сдѣлать котлетки, осыпать ихъ мукою, поджарить въ маслѣ, какъ сказ. въ № 1772.

Подавать съ зеленымъ горошкомъ № 511.

2682) **Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ.** Изжарить котлеты, какъ сказано въ № 1772, подавать съ грибнымъ соусомъ № 2421.

2683) **Рисъ съ грибами.** Сварить 4—5 сушоные грибка, вынуть ихъ, изрубить; въ процѣженномъ грибномъ же бульонѣ сварить разсыпчатый рисъ, положить изрубленные грибы, поджаренные съ лукомъ въ горчичномъ маслѣ, смѣшать.

2684) **Котлеты рисовыя со сладкимъ соусомъ.** Сварить $1^1/_2$ стак. риса, всыпать $^1/_4$ стак. сахара и лимонной цедры или апельсинной корки № 3782, осыпать мукою, сдѣлать котлеты, изжарить ихъ, какъ сказано въ № 1772; подавая, облить соусомъ съ ромомъ № 494.

2685) **Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.** Сварить $1^1/_2$ стак. риса, прибавивъ $1^1/_2$ ложки розовой воды, $^1/_4$ стак. сладкаго толченаго миндаля, сахару, сдѣлать котлетки, осыпавъ ихъ мукою, обжарить въ орѣховомъ маслѣ. Подавая, облить шоколаднымъ соусомъ, а именно: 1 ложку прованскаго или орѣховаго масла смѣшать съ ложечкою крупичатой муки, развести 2 стак. кипятка, всыпать $^1/_4$ плитки шоколада и $^1/_4$ стак. сахара, прокипятить хорошенько.

2686) **Ватрушки съ лукомъ или вареньемъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 2366 или разсыпчатое № 2665, см. ламанцы. Нарѣзать его кусочками, раскатать тонкія лепешки, покрыть мелко нашинкованнымъ лукомъ, поджареннымъ въ орѣховомъ маслѣ съ солью и немного перцемъ; загнуть кругомъ края, защипать; когда поднимутся, смазать прованскимъ масломъ, вставить въ печь. Подавая смазать опять прованскимъ или орѣховымъ масломъ. ($^1/_2$ стак. орѣховаго масла, 1 фунтъ муки, 24 луковицы или фунтъ черничнаго, малиноваго варенья, изъ черной смородины или даже брусничнаго).

ОТДѢЛЪ XXXIV.

Постное мороженое, кремъ, бланманже, желе, муссъ, компоты, кисели.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примѣчаніе. Эти постныя кушанья приготовляются какъ и скоромныя, съ тою только разницею, что вмѣсто желатина употребляется рыбій клей, который надо расщипать, намочить въ 1 стаканѣ холодной воды на нѣсколько часовъ и потомъ варить въ той же самой водѣ, пока не уварится до половины стакана. Пропорція рыбьяго клея почти та же, что и желатина, но все же рыбьяго клея идетъ меньше.

2687) **Мороженое изъ земляники или клубники** см. № 1908.
2688) **Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины** № 1909.
2689) **Мороженое изъ ананаса** № 1910.
2690) **Мороженое изъ яблокъ или грушъ** № 1911.
2691) **Мороженое изъ дыни** № 1912.
2692) **Мороженое изъ барбариса** № 1913.
2693) **Мороженое изъ клюквы** № 1914.
2694) **Мороженое лимонное** № 1915.
2695) **Мороженое апельсинное** № 1916.
2696) **Мороженое** tutti frutti № 1917.
2697) **Пуншъ имперьяль изъ земляники и пр. фруктовъ** № 1924.
2698) **Пуншъ имперьяль изъ абрикосовъ** № 1925.
2699) **Мороженое изъ чернаго хлѣба** № 1920.
2700) **Мороженое изъ смородинныхъ почекъ** № 1921.

Б) КРЕМЪ.

2701) **Кремъ изъ печеныхъ яблокъ** см. № 1932..
2702) **Кремъ изъ сушоныхъ яблокъ** см. № 2195.
2703) **Кремъ изъ вареныхъ яблокъ** см. № 1934

В) ЖЕЛЕ.

2704) **Желе лимонное съ виномъ** см. № 1966.
2705) **Желе изъ краснаго вина** см. № 1988 или **изъ вишень съ краснымъ виномъ** № 1980.
2706) **Желе изъ яблочной кожицы** см. № 1969.
2707) **Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смороднннаго сока,** см. № 1972.
2708) **Желе лимонное** см. № 1966.
2709) **Желе апельсинное** см. № 1977.
2710) **Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ** см. № 1493.
2711) **Желе изъ васильковъ** см. № 1975.
2712) **Желе изъ крыжовника** см. № 1976.
2713) **Желе ананасное** см. № 1978.

2714) **Желе изъ дыни** см. № 1979.
2715) **Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ** см. № 1980.
2716) **Желе изъ сливъ** см. № 1981.
2717) **Желе изъ клюквы** см. № 1982.
2718) **Желе изъ барбариса** см. № 1982.
2719) **Желе изъ розоваго цвѣта** см. № 1983.
2720) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ** см. № 1984.
2721) **Желе простое съ яблоками и черносливомъ** см. № 1987.
2722) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ** см. № 1985
2723) **Желе московитъ** см. № 1967.

Д) МУССЪ.

2724) **Муссъ лимонный** см. № 1990.
2725) **Муссъ изъ земляники** см. № 1991.
2726) **Муссъ изъ васильковъ** см. № 1992
2727) **Муссъ изъ вишень** см. № 1993.
2728) **Муссъ изъ клюквы** см. № 1994.
2729) **Муссъ изъ барбариса** см. № 1994.
2730) **Муссъ изъ смородины** см. № 1995.
2731) **Муссъ изъ розоваго цвѣта** см. № 1996.
2732) **Муссъ изъ ананаса** см. № 1997.
2733) **Муссъ изъ дыни** см. № 1998.
2734) **Муссъ изъ апельсиновъ** см. № 1999.
2735) **Муссъ изъ разныхъ сухарей** см. № 2001

Д) БЛАНМАНЖЕ.

2736) **Бланманже миндальное** см. № 2005.
2737) **Бланманже зеленое изъ фисташекъ** см. № 2006.

Е) КИСЕЛИ.

2738) **Кисель яблочный** см. № 2008.
2739) **Кисель изъ сушоныхъ яблокъ** см. № 2009.
2740) **Кисель изъ крыжовника** см. № 2010.
2741) **Кисель клюквенный** см. № 2011.
2742) **Кисель изъ малины** см. № 2013.
2743) **Кисель изъ красной смородины** см. № 2013.
2744) **Кисель изъ черной смородины** см. № 2013.
2745) **Кисель изъ вишень** см. № 2013.
2746) **Кисель изъ сливъ** см. № 2013.
2747) **Кисель миндальный** см. № 2015.
2748) **Кисель жидкій горячій** см. № 2016.
2749) **Кисель изъ кваса** см. № 2017.
2750) **Овсяный кисель съ миндальными выжимками** см. № 2022.
2751) **Фруктовый кисель изъ маисовой муки** см. № 2020.

Ж) КОМПОТЫ.

2752) **Компотъ изъ яблокъ** см. № 2023.
2753) **Компотъ изъ грушъ** см. № 2024.
2754) **Компотъ изъ апельсиновъ** см. № 2025.
2755) **Компотъ изъ яблокъ и чернослива** см. № 2026.

2756) **Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива** см. № 2027
2757) **Компотъ изъ сливъ** см. № 2028.
2758) **Компотъ изъ крыжовника** см. № 2029.
2759) **Компотъ изъ дыни** см. № 2030.
2760) **Компотъ изъ ягодъ** см. № 2031.
2761) **Компотъ изъ ягодъ другимъ манеромъ** см. № 2032.
2762) **Компотъ изъ разностей** см. № 2033.
2763) **Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ** см. № 2034.
2764) **Компотъ изъ винограда** см. 2035.
2765) **Компотъ изъ вишень и грушъ** см. № 2036.
2766) **Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ** см. № 2032.
2767) **Свѣжія ягоды съ сахаромъ и виномъ.**

ОТДѢЛЪ XXXV.

Постные сладкіе пироги и пирожное.

2768) **Слоеный сладкій русскій пирогъ** см. № 1840 (I части).

2769) **Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ.** Взять на 6 человѣкъ $1^1/_4$ стакана теплой воды, 2 золотн. сухихъ дрожжей, которые развести сперва немного теплой водой и 2 стак. крупичатой муки, растворить утромъ рано. Когда поднимется, всыпать чайную ложечку соли, выбить хорошенько лопаточкою, положить ложки двѣ маковаго, подсолнечнаго или прованскаго масла, растертаго съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, прибавить зеренъ 10 кардамона, или лимонной цедры, или 2—3 капли розоваго, или лимоннаго масла, или ванильныхъ капель, или корицы, всыпать муку, замѣсить. Когда поднимется, сдѣлать круглый пирогъ съ рантомъ, покрыть яблоками и проч., убрать сверху полосками тѣста, дать подняться, смазать медомъ съ водою, вставить въ печь; муки всего $1^1/_2$—2 фунта.

2770) **Постное тѣсто для сладкихъ пирожковъ, жареныхъ на маслѣ.** Приготовить такое же тѣсто № 2769, но только немного пожиже такъ, чтобы нельзя было раскатать его на столѣ, а, разрѣзавъ на куски, скатывать изъ каждаго шарикъ, растянуть его затѣмъ тонко въ рукахъ, положить начинку, защипать и жарить на сотейникѣ, въ горячемъ орѣховомъ маслѣ, чтобы подрумянились съ обѣихъ сторонъ; класть на рѣшето, на пропускную бумагу, горячіе осыпать сахаромъ и, кто любитъ, корицею. Нафаршировать ихъ можно яблочнымъ пюре, пюре изъ сливъ или густымъ вареньемъ.

2771) **Заварное тѣсто для сладкихъ пироговъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2792, положить съ $^1/_2$ стак. сахара, кардамона, лимонной цедры и проч.

2672) **Пирогъ сладкій или пирожки съ яблоками.** Приготовить тѣсто № 2769 или 2792, покрыть слѣдующею массою: 6—9 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ $^1/_2$ стак. сахара и немного корицы, влить рюмку или 2 вина хереса или рома, положить мелко изрубленной лимонной цедры или апельсинной корки, обваренной корники, тушить все, пока не погустѣетъ, остудить и т. д.

2773) **Пирогъ или пирожки съ вареньемъ.** Приготовить тѣсто № 2769 испечь, покрыть вареньемъ малиновымъ, вишневымъ, смороднинымъ или абрикосовымъ, въ это послѣднее можно влить съ $^1/_4$ рюмки рома.

2774) **Пирогъ сладкій со свѣжими ягодами.** Приготовить пирогъ изъ тѣста № 2769 или № 2792, покрыть 1 фунтомъ свѣжей малины или вишень, изъ которыхъ вынуть предварительно косточки, посыпать сахарочъ съ $^1/_2$ стакана, убрать полосками тѣста, дать подняться, смазать медомъ съ водою, вставить въ печь.

2775) **Пирогъ сладкій съ черносливомъ.** Испечь пирогъ № 2769 или № 2792, покрывъ его слѣдующею массою: $^1/_2$ фун. чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, черносливъ мелко изрубить. Сварить густой сиропъ изъ 1 стакана сахара и $^3/_8$ стак. вина, всыпать $^1/_2$ фун. не слишкомъ мелко истолченаго сладкаго миндаля, изрубленный черносливъ, мелко

изрубленную апельсинную корку № 3782, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все слегка подсохло, остудить, покрыть пирогъ, испечь его.

2776) **Сладкій пирогъ съ рисомъ.** Приготовить тѣсто № 2792 или № 2769; 1 стаканъ риса сварить, остудить, влить рюмку рома, положить $^1/_2$ стак. сахара, чайную ложку корицы, мелко нашинкованной апельсинной корки № 3782, ложки двѣ, размѣшать. Раскатать тѣсто очень тонко, испечь закрытый пирогъ, наполнивъ его приготовленнымъ рисомъ.

2777) **Тѣсто съ кремортарторомъ, на скорую руку.** $3^3/_4$ стакана круп. муки, 2 стакана воды, $^1/_4$ стак. миндальнаго или орѣховаго масла, растертаго до бѣла съ $2^1/_4$ стак. просѣяннаго сахара, выбить какъ можно лучше, пока не начнутъ показываться пузырьки, потомъ всыпать 2 чайныя ложки кремортартора и 1 чайную ложку патрумъ бикармоникумъ, которые замѣняютъ дрожжи, перемѣшать, перелить тѣсто въ форму, намазанную прованскимъ масломъ и посыпанную сухарями, наполнивъ ее $^3/_4$ только, вставить тотчасъ въ горячую печь. Положить въ тѣсто какія-нибудь спеціи, какъ сказ. въ № 2769.

Вмѣсто воды можно взять столько же миндальнаго молока и 6—8 шт. мелко истолченныхъ горькихъ миндалинокъ и мелко нашинкованнаго апельсиннаго цуката.

2778) **Сладкій пирогъ или пирожки съ яблочнымъ пюре.** Испечь пирогъ изъ тѣста № 2769, покрывъ его испеченою яблочною массою, смѣшанною съ мелкимъ сахаромъ. (5 — 10 яблокъ, $^1/_2$ стак. мелкаго сахара). Изъ этого же тѣста и начинки можно сдѣлать пирожки.

2779) **Ватрушки съ вареньемъ или яблоками.** Приготовить постнаго тѣста на дрожжахъ см. № 2769, или самое простое тѣсто, какъ на лапшу, положивъ въ тѣсто 1 ложку подсолнечнаго масла и ложку рома или водки, раскатать маленькія лепешечки, положить на нихъ варенья безъ сока или испеченыя и протертыя яблоки съ сахаромъ, защипать кругомъ края и т. д. Или 8—10 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, тушить въ кастрюлькѣ съ $^1/_2$ стак. сахара, ложкою рома и 2—3 ложками воды.

2780) **Миндальные вѣнчики изъ шинкованнаго миндаля.** $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стакана сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до-суха, нашинковать каждый миндаль въ длину; истолочь $^1/_2$ фунта сахара, просѣять, положить сокъ изъ 1 лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до-бѣла, какъ глазурь, потомъ смѣшать съ этою массою миндаль, сдѣлать изъ нея вѣнчики, сложить на облатки или на листъ, намазанный воскомъ, вставить въ легкую печь.

2781) **Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ.** Нашинковать мелко $^2/_3$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить $^1/_6$ фунта мелкаго сахара, 3 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, смѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жестяной формы колечками на листъ, намазанный бѣлымъ воскомъ и въ печь.

2782) **Миндальныя лепешечки.** $^1/_2$ фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго, обварить, очистить; вытереть до-суха, даже слегка высушить въ лѣтней печи. Истолочь его, вливая понемногу ложки 2 розовой воды, смѣшать потомъ съ $^1/_2$ фун. мелкаго сахара. Изъ этой массы класть на бумагу продолговато-круглыя лепешечки, на середину каждой лепешечки положить наискось небольшую полоску померанцеваго, апельсиннаго или лимоннаго цуката, испечь въ неслишкомъ жаркой печи.

2783) **Безе яблочное.** 5 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, всыпать $1^1/_2$ стак. т. е $^3/_4$ фунта мелкаго сахара, мѣшать, по крайней мѣрѣ, часа

два, въ кастрюлѣ, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить этою массою маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ $^5/_8$ вершка ширины и высоты, вставить въ печь, въ легкій жаръ, чтобы совершенно высохли; тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпуска. Выйдетъ штукъ 35.

2784) **Пирожное изъ поджареннаго миндаля.** Очистить $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стак. сладкаго миндаля, вытереть его до-суха, истолочь какъ можно мельче такъ, чтобы образовалось тѣсто, подливая понемногу розовой воды. Между тѣмъ всыпать въ кастрюлю 1 стак. мелкаго сахара, смочить 3 ложками воды, мѣшать на плитѣ, пока не поджарится до-красна, потомъ положить въ него миндаль, еще немного помѣшать на огнѣ, потомъ переложить въ маленькія, длинненькія, бумажныя формочки, см. яблочное безе № 2783, смазанныя прованскимъ масломъ, поставить на листъ, испечь не въ жаркой печи, дать остынуть, снять бумагу, подавать.

2785) **Миндальные шарики.** $1^1/_2$ стак. сладкаго миндаля очистить, вытереть до-суха, истолочь какъ можно мельче, подливая понемногу розовой воды, чтобы миндаль не замаслился, всыпать въ миндаль 1 стак. мелкаго сахара, лимонную цедру и сокъ изъ $^1/_2$ лимона, размѣшать, разложить небольшими кучками на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ, испечь въ лѣтней печи. Когда почти будутъ готовы, смочить мезинецъ водою, вдавить въ серединѣ ямку, въ которую вложить понемногу варенья, лучше всего малины безъ сиропа, дать еще подсохнуть слегка въ печи и подавать.

2786) **Марципаны.** см. № 2212 (въ I части).

2787) **Марципаны другимъ манеромъ** см. № 2213 (I части).

2788) **Марципаны третьимъ мареромъ** см. № 2214 (I части).

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Постное печенье къ чаю и кофе.

Примѣчаніе. Для сладкихъ булокъ, для вкуса, въ тѣсто кладется, на 5 фун. муки, ложка лимонной цедры, или 10—15 капель лимоннаго масла, или $^1/_2$—1 палочка толченой ванили, или $^1/_2$—1 лотъ ванильныхъ капель, или 10—15 капель розоваго масла, или $^1/_4$ фунта горькаго миндаля; или ложечка толченой корицы, или 10 кап. коричневаго масла, или 20—30 зер. кардамона. Кладется изюмъ и, мелкими кусочками, нарѣзанный цукатъ или апельсинная корка № 3782.

На 5 фун. муки берется 5—10 золот. сухихъ дрожжей, которые можно свечера распустить въ $^1/_2$ стак. теплой воды, всыпать ложечку муки, выбить, оставить такъ до утра, утромъ растворить тѣсто.

2789) **Булки постныя.** Взять 4 стак. теплой воды, $^3/_4$ стак. жидкихъ дрожжей или еще $^3/_4$ стак. теплой воды, съ размѣшанными въ ней 6 золот. сухихъ дрожжей, $^1/_2$ гарница т. е. $7^1/_2$ стак. муки, растворить поздно вечеромъ или рано утромъ. Когда поднимется тѣсто, выбить его какъ можно дольше лопаточкой, всыпать столовую ложку соли и столовую ложку сахара; можно положить $^1/_2$ стак. маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать оставшуюся муку, выбить хорошенько, дать подняться; затѣмъ уже дѣлать булки, которыя, когда поднимутся, на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, вставить въ печь, смазавъ ихъ пивомъ, кипяткомъ съ масломъ или медомъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ, когда остынутъ, не менѣе $6^1/_2$ ф. Муки 5 фун. т. е. 1 гарнецъ. Булки эти можно посыпать сверху тминомъ съ сахаромъ. Если буляки эти пекутся къ чаю, то положить въ тѣсто $^3/_4$ ст. сахара, который растереть предварительно съ масломъ до-бѣла, можно прибавить со стаканъ перебраннаго, вымытаго и до-суха вытертаго кишмиша и апельсиннаго цуката, или какихъ-нибудь спецій, какъ сказано въ примѣчаніи.

2790) **Булки къ чаю на миндальномъ молокѣ.** Испечь, какъ булки № 1789, съ тою только разницею, что вмѣсто воды взять $2^1/_2$ стак. миндальнаго молока, приготовленнаго изъ $^1/_2$ фун. сладкаго съ примѣсью 10—20 зеренъ горькаго миндаля. Въ такомъ случаѣ можно положить отъ 2 до 3 ложекъ миндальнаго или самаго лучшаго провансваго масла и не менѣе $^1/_2$ стак. сахара. Муки выйдетъ всего 3 ф.

2791) **Булки на маковомъ молокѣ.** Испечь какъ булки № 2789, но вмѣсто воды взять $2^1/_2$ ст. маковаго молока, приготовленнаго изъ 2 ст. сѣраго мака, какъ сказ. въ I части № 493. Масло положить маковое, сверху посыпать также сѣрымъ макомъ, пополамъ съ сахаромъ, смазать булки медомъ, разбавленнымъ кипяткомъ. Муки 3 фунта.

2792) **Булки заварныя.** Взять $1^1/_2$ фунта муки, $1^1/_2$ стак. воды и 3 золотника сухихъ дрожжей, растворить, дать подняться. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, всыпать полъ ложки соли и ложку сахара, заварить $1^1/_4$ ст. кипятка, выбить тѣсто хорошенько, можно положить 1—2 ложки какого нибудь масла, всыпать остальную муку, замѣсить и т. д., какъ сказано въ № 2789. Муки всего 3 фунта.

2793) **Струцели заварные, на миндальномъ молокѣ.** Изъ $^1/_2$ фун.

т. е. $1^1/_2$ ст. сладкаго и $^1/_{16}$ фун. горькаго миндаля приготовить миндальнаго молока 5 ст. 3 стак. муки, т. е. 1 фун., заварить 2 стак. кипятка, размѣшать до гладкости, дать постоять съ $^1/_4$ часа, развести миндальнымъ молокомъ, положить 5 золот. сухихъ дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться. Когда тѣсто поднимется, всыпать чайную ложку соли, выбить его хорошенько, всыпать 1 ст. сахара, $^1/_4$ фун. т. е. $^3/_4$ ст. изюма и муки, мѣсить какъ можно дольше, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ. Когда поднимется, сдѣлать узкія и длинныя булки, вершковъ въ 10; положить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимутся намазать кипяткомъ, пивомъ или медомъ, разбавленнымъ водою, посыпать чернушкою, концы надрѣзать вдоль, вставить въ печь. Муки выйдетъ фунтовъ до 7; на небольшое семейство выдать половину.

2794) **Струцели съ макомъ.** $2^1/_2$ стак. теплой воды, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и 3 стак. муки размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенько, посолить, влить $^1/_4$ стак. прованскаго или подсолнечнаго масла, размѣшать до-бѣла съ $^1/_2$ фун. сахара и ложкою хорошаго меда (отъ котораго тѣсто дѣлается разсыпчатымъ), всыпать немного толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно на булки, мѣсить пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться. Между тѣмъ 2 стак. сѣраго мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять цѣлый часъ, потомъ выжать его до-суха, растереть въ каменной чашкѣ, всыпать полную ложку сахара, ложку меда такъ, чтобы было сладко, немного горькаго толченаго миндаля, размѣшать. Когда тѣсто поднимется, раскатать на столѣ нѣсколько тонкихъ продолговатыхъ кружковъ, намазать маковою массою свернуть въ трубку, чтобы концы были ровные, сложить на листъ, намазанный прованскимъ масломъ и посыпанный мукою, смазать тѣсто медомъ съ водою, посыпать макомъ или сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на $^3/_4$ часа. Муки выдать до 3 ф.

2795) **Струцели съ яблоками.** Приготовить тѣсто, какъ только что сказано въ № 2794. Взять 5 крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, нарѣзать тонкими пластинками, смѣшать съ $^1/_2$ стак. сахара, корицею, $^1/_2$ стак. обвареннаго кипяткомъ изюма, апельсинной корки № 3782; положить все это на раскатанное тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

2796) **Струцели съ миндальною массою.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2794, раскатать; $1^1/_2$ стак. сладкаго, въ томъ числѣ 10—15 горькаго очищеннаго миндаля истолочь, какъ можно мельче, подливая ложки 2—3 розовой воды, смѣшать съ $^1/_4$ стак. обваренной корицы, съ $^1/_2$ стак. сахара и ложкою просѣянныхъ сухарей, намазать на тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

2797) **Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.** Растворить тѣсто изъ $2^1/_4$ стак. теплой воды, соли, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и $2^1/_4$ стак. муки; дать подняться; положить тогда $^1/_2$ стак. сахара, до-бѣла растертаго съ $1^1/_2$ ложками прованскаго масла, всыпать $^1/_2$ ложки высушеннаго и мелко истолченаго шафрана, настоеннаго въ рюмкѣ воды или водки, всыпать муку, вымѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало; всыпать тогда $^1/_2$ фун., т. е. $1^1/_2$ стак. вымытаго и вытертаго изюма, дать подняться тѣсту во 2-й разъ; дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь. (Муки всего $^1/_2$ гарнца, т. е. около $2^1/_2$ фунтовъ).

2798) **Крендели.** Взять 1 гарнецъ муки, $^3/_4$ стак. дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, спускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или дурхшлаковою ложкою тѣ, которые всплывутъ наверхъ, класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся,

перевернуть ихъ на другую сторону. Печь надобно вымести съ одной стороны, а всѣ уголья сгрести въ другую сторону.

2799) **Крендели еврейскіе.** Взять $^1/_2$ стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли, довольно много аниса и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣсить хорошенько, накрыть, дать хорошенько подняться; потомъ скатать кренделя, обвалявъ ихъ въ чернушкѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣсколько кренделей въ кипятокъ соленой воды, мѣшая прутикомъ, чтобы не лежали на днѣ кастрюли; кренделя, которые всплывутъ наверхъ, брать тѣмъ же прутикомъ, класть на лопату, скропить хорошенько холодною водою и подержать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметенную печь, прямо на подъ.

2800) **Сухари постные и постныя сушки.** Приготовить тѣсто № 2789 или № 2792; когда оно вторично поднимется, выложить на столъ, разрѣзать на маленькіе кусочки, свалять изъ нихъ булочки, кладя ихъ на листъ, намазанный масломъ; дать подняться, смазать теплою водою, испечь. Когда остынутъ, разрѣзать каждую острымъ ножомъ; положить на листъ и высушить. Каждую разрѣзанную половинку можно смочить бѣлымъ виномъ, посыпать сахаромъ съ корицею и мелко истолченымъ сладкимъ миндалемъ и тогда уже высушить. Такіе же пекутъ сухари изъ тѣста на миндальномъ молокѣ № 2790 и ихъ можно смачивать миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ толченымъ сладкимъ миндалемъ и тогда уже сушить ихъ такъ, чтобы слегка подрумянились; лучше всего сажать ихъ въ горячую печь, смотрѣть, чтобы слишкомъ только не зарумянились.

2801) **Постныя сушки.** Взять 4 фунта муки. Изъ половины муки, $2^1/_2$ стак. тепловатой воды и 8 золотн. дрожжей растворить тѣсто. Когда поднимется, посолить, положить сахару, влить $1^1/_2$ стак. молока, приготовленнаго изъ $1^1/_2$ стак. сѣраго мака, размѣшать, всыпать остальную муку и съ $^1/_2$ стак. кипяткомъ обвареннаго мака, вымѣсить хорошенько, дать подняться; сдѣлать небольшія булки, дать на листѣ подняться и въ печь.

2802) **Постные малороссійскіе коржики.** На каждый фунтъ муки положить чашку воды, полную ложку прованскаго или орѣховаго масла, 1 ложку съ верхомъ мелкаго просѣяннаго сахара (можно прибавить $^1/_2$ чайной ложечки кардамона) все это размѣшать хорошенько, раскатать лепешки, положить ихъ на листъ, проткнуть почаще вилкой, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ.

2803) **Дзядъ.** Приготовить тѣсто № 2789 или № 2792, далѣе поступить, какъ сказано въ № 3113, употребляя вмѣсто чухонскаго, одно, изъ постныхъ маслъ.

2804) **Обертухъ.** Приготовить тѣсто № 2789 или 2792, далѣе поступить, какъ сказано въ № 3103, употребляя миндальное или орѣховое масло.

2805) **Пляцекъ, покрытый миндальною массою.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 2789 или 2792, половину пропорціи, положивъ 2—3 капли розоваго масла; когда будетъ готово, раскатать его тонко, покрыть слѣд. массою: $^1/_2$ фунта сладкаго, въ томъ числѣ нѣсколько штукъ горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая ложки 2 розовой воды, положить мелко нашинкованной апельсинной корки, размѣшать. Миндальную массу скропить еще розовою водою, рантъ изъ тѣста смазать медомъ съ водою, вставить въ печь.

2806) **Постный имянинный крендель.** Испечь обыкновенное тѣсто, на дрожжахъ, взявъ на 3 фунта муки, 6 золотниковъ сухихъ дрожжей, чашку самаго лучшаго горчичнаго масла, отъ 1 до 3 чашекъ сахара, $^1/_2$ золотника шафрана, ложечку соли и изюму. Сажая въ печь, смазать жидкимъ медомъ, посыпать миндалемъ, коринкою, сахаромъ и истолченою, высушенною, постною булкою.

ОГЛАВЛЕНІЕ ПОСТНАГО СТОЛА.

ОТДѢЛЪ XXIV.

Закуска холодная.

Постныя кушанья, подаваемыя къ завтраку.

Реестръ постныхъ обѣдовъ.

ОТДѢЛЪ XXV.

Постные супы.

Примѣчаніе.

А. Постные, рыбные, горячіе супы.

2283) Уха изъ ершей, окуней, сига и налима съ оттяжкою.
2284) Простая уха изъ ершей и окуней съ картофелемъ.
2285) Уха изъ ершей съ кнелью.
2286) Уха изъ ершей съ пельменями.
2287) Уха изъ налима.
2288) Уха изъ ершей, щуки, сига, лина, осетра, лососины и пр.
2289) Уха изъ угря.
2290) Уха изъ стерляди.
2291) Селянка рыбная.
2292) Супъ изъ лина.
2293) Супъ изъ щуки.
2294) Супъ изъ осетра.
2295) Супъ изъ налима.
2296) Супъ изъ осетровой головы.
2297) Супъ изъ сига съ перловою крупою.
2298) Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами.
2299) Супъ изъ угря.
2300) Супъ изъ угря и зеленаго гороха.
2301) Супъ изъ бѣлозерскихъ снятковъ и гречневой крупы.
2302) Супъ со снятками и кислою капустою.
2303) Щи изъ кислой капусты со щукою или другою рыбою.
2304) Щи изъ кислой капусты со снятками.
2305) Щи изъ кислой капусты съ осетровой головой или просто осетриною.
2306) Селянка изъ бѣлужины или осетрины.
2307) Борщъ изъ карасей.

Б) Постные супы масляные.

2308) Борщъ.
2309) Малороссійскій борщъ.
2310) Борщъ изъ жареной свеклы.
2311) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.
2312) Борщъ съ жареною селедкою.
2313) Щи съ грибами.
2314) Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.
2315) Лапша грибная съ вермишелемъ или макаронами.
2316) Супъ грибной съ рисомъ.
2317) Супъ грибной съ перловою крупою.
2318) Супъ грибной съ ушками.
2319) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
2320) Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.
2321) Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ.

2322) Супъ пюре изъ картофеля.
2323) Супъ пюре изъ желтаго гороха.
2324) Супъ овсяный.
2325) Супъ овсяный съ копченою рыбою.
2326) Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ.
2327) Супъ овсяный съ яблоками.
2328) Овсянка съ ромомъ и миндалемъ.
2329) Супъ пюре изъ помидоровъ.
2330) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.

Къ этимъ супамъ можно присоединить и тѣ, которые помѣщены въ отдѣлѣ вегетарьянскаго стола, а именно:

Постный бульонъ съ кореньями и пирожками, № 2220.
Постный бульонъ грибной съ пирожками, № 2221.
Постный супъ съ ржанымъ хлѣбомъ, № 2223.
Постный супъ бѣлый, № 2224.
Постный супъ валахскій, № 2225.
Постный супъ жюльенъ, № 2226.
Постный супъ весенній, № 2227.
Постный супъ съ солеными огурцами, № 2228.
Постный супъ бѣлый со свѣжею капустою, № 2229.
Постный супъ изъ соленыхъ рыжиковъ, № 2230.
Постный супъ валахскій бѣлый, № 2231.
Постный супъ изъ свѣжихъ грибовъ, № 2232.
Постный супъ — разсольникъ, № 2233.
Постныя щи зеленыя изъ молодой крапивы, № 2234.
Постныя щи изъ разсады, № 2235.
Постныя щи изъ кислой капусты, № 2236.
Постныя кислыя щи изъ свѣжей капусты, № 2237.
Постныя кислыя щи, № 2238.
Постныя щи зеленыя изъ одного щавеля или пополамъ со шпинатомъ, № 2239.
Постныя щи изъ маринованнаго щавеля, № 2240.
Квасъ для борща, № 2241.
Постный борщъ малороссійскій, № 2242.
Постный борщъ польскій, № 2243.
Постный борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ, № 2244.
Постный борщъ изъ селлерея, № 2245.

Во всѣхъ этихъ супахъ, скоромное масло замѣнять однимъ изъ постныхъ и можно забѣлять миндальнымъ, маковымъ или коноплянымъ молокомъ см. № 492, 493.

В) Постные супы холодные, рыбные и безъ рыбы.

2331) Окрошка изъ рыбы.
2332) Окрошка постная изъ разностей.
2333) Ботвинья.

Г) Постные сладкіе, горячіе супы.

2334) Супъ изъ миндальнаго молока съ рисомъ или саго.
2335) Супъ изъ миндальнаго молока съ сарачинскимъ пшеномъ.
2336) Супъ изъ миндальнаго молока съ лапшею.
2337) Супъ миндальный съ рубленнымъ тѣстомъ.
2338) Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ, на водѣ.
2339) Супъ миндальный съ тыквою.
2340) Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго.
2341) Супъ изъ саго съ виномъ.
2342) Супъ изъ сливъ съ виномъ.
2343) Супъ изъ свѣжихъ или сушоныхъ вишень.
2344) Супъ изъ свѣжихъ яблокъ.
2345) Супъ изъ сушоныхъ яблокъ, черносливa, кишмиша, шепталы.
2346) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
2347) Супъ изъ сушоной малины.
2348) Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ.
2349) Супъ изъ сушоной черники.
2350) Супъ изъ пива.
2351) Холодецъ изъ яблокъ.
2352) Холодецъ изъ вишень.
2353) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.
2354) Холодецъ миндальный.
2355) Французскій супъ изъ пива.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Принадлежности къ супу.

(Отъ стр. 626 до стр. 638).

А) Гренки, ушки, пельмени.

2356) Греночки изъ бѣлаго хлѣба.
2357) Рыбный фаршъ.
2358) Рыбный фаршъ изъ икры.
2359) Каша жареная изъ гречневыхъ крупъ.
2360) Каша жареная изъ смоленскихъ крупъ.
2361) Крутая гречневая каша.
2362) Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.
2363) Ушки жареные съ грибнымъ фаршемъ.
2364) Жареные ушки съ грибнымъ фаршемъ и жареною кашею.

Б) Постные пироги.

2365) Пѣсное тѣсто для пирожковъ.
2366) Постное тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пироговъ.
2367) Постное тѣсто на дрожжахъ, жареное въ маслѣ.
2368) Тѣсто на скорую руку съ кремортартаромъ.
2369) Тѣсто на дрожжахъ заварное.
2370) Пирогъ съ визигою, рисомъ и рыбою.
2371) Пирогъ съ визигою и рыбою.
2372) Пирогъ съ визигою и рисомъ.
2373) Пирогъ съ рисомъ и поджареннымъ лукомъ.
2374) Пирогъ съ саго и семгою.
2375) Пирогъ со свѣжею капустою.
2376) Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою.
2377) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.
2378) Пирогъ съ кислою капустою и грибами.
3279) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ, визигою и рыбою.
2380) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ, угремъ или сигомъ.
2381) Пирогъ съ сушоными грибами.
2382) Пирогъ съ грибами и визигою.
2383) Пирогъ съ грибами и рисомъ.
2384) Пирогъ съ гречневою крутою кашею, съ грибами и рыбою.
2385) Пирогъ со свѣжими грибами.
2386) Пирогъ съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами.

Постные пирожки.

2387) Пирожки со свѣжею капустою.
2388) Пирожки съ рисомъ.
2389) Пирожки съ рисомъ и визигою.
2390) Пирожки съ рисомъ, визигою и рыбою.
2391) Пирожки съ грибнымъ фаршемъ.
2392) Пирожки съ грибами и визигою.
2393) Пирожки съ грибами и рисомъ.
2394) Пирожки со свѣжими грибами.
2395) Пирожки съ крутою гречневою кашею и грибами.
2396) Пирожки съ гречневою или смоленскою кашею и грибами.
2397) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою.
2398) Пирожки съ саго и семгою.
2399) Пирожки-растегаи со свѣжими сельдями.
2400) Пирожки-растегаи съ рыбнымъ фаршемъ.
2401) Пирожки-растегаи съ жаренымъ лукомъ.
2402) Пирожки-булочки съ фаршемъ изъ раковъ.
2403) Пирожки съ морковью.
2404) Кляръ.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Постные соуса иначе подливки къ рыбѣ, къ рыбнымъ, рисовымъ, картофельнымъ котлетамъ, къ пудингамъ.

(Отъ 436 до 439 стр.).

Примѣчаніе.

2405) Соусъ бѣлый или подливка къ вареной рыбѣ.
2406) Соусъ красный, къ рыбѣ.
2407) Соусъ красный съ трюфелями.
2408) Соусъ крѣпкій къ рыбѣ.
2409) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
2410) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ.
2411) Соусъ изъ селедки.
2412) Соусъ кислосладкій съ изюмомъ къ рыбѣ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.
2413) Соусъ горчичный къ рыбѣ.
2414) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ.
2415) Соусъ для цвѣтной капусты и спаржи.
2416) Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ.
2417) Кислосладкій соусъ изъ лука.
2418) Соусъ голландскій.
2419) Соусъ съ лимономъ.
2420) Соусъ изъ хрѣна.
2421) Соусъ грибной къ картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.
2422) Соусъ изъ вишень къ жареной крупной рыбѣ.
2423) Соусъ изъ красной смородины къ жареной крупной рыбѣ.
2424) Соусъ холодный изъ горчицы къ маіонезамъ.
2425) Соусъ провансаль.
2426) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ заливнымъ.
2427) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму или угрю.
2428) Соусъ изъ икры къ вареной рыбѣ.
2429) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.
2430) Сарептская горчица.
2431) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.
2432) Соусъ изъ краснаго вина къ пудингамъ.
2433) Соусъ изъ вишень къ пудингу.
2434) Соусъ изъ сливъ къ пудингу.
2435) Соусъ изъ малины или земляники къ пудингу.
2436) Соусъ изъ сиропа къ пудингу.
2437) Миндальное молоко къ пудингу, гречневой кашѣ или киселю.
2438) Соусъ изъ клюквы къ пудингу.
2439) Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ.
2440) Маковое молоко или конопляное.
2441) Соусъ съ ромомъ къ пудингу.
2442) Соусъ изъ яблокъ къ яблочному и рисовому пудингу.
2443) Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины къ пудингамъ.
2444) Сиропъ.

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Постныя кушанья изъ овощей и зелени.

(Отъ 440 до 463 стр.).

2445) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ и соусомъ.
2446) Рѣпа фаршированная съ кисло-сладкимъ соусомъ.
2447) Цвѣтная капуста съ сухарями или соусомъ.
2448) Спаржа съ сухарями или соусомъ.
2449) Тушоная свѣжая капуста къ рыбѣ или рыбнымъ котлетамъ.
2450) Тушоная кислая капуста.
2451) Фаршированная капуста съ рисомъ и грибами.

2452) Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ.
2453) Селянка изъ кислой капусты.
2454) Картофель печеный.
2455) Картофель съ селедкой или съ сардельками.
2456) Картофель фаршированный грибами.
2457) Картофель фаршированный кильками.
2458) Картофель жареный.
2459) Картофельныя котлеты съ различными подливками.
2460) Картофель съ лососиной.
2461) Горячій винигретъ изъ картофеля и селедки.
2462) Разварной картофель съ жареным лукомъ и макаронами.
2463) Разварной картофель съ различными подливками.
2464) Зеленый сушоный горошекъ.
2465) Тушоныя яблоки къ жареной рыбѣ.
2466) Соусъ изъ бѣлыхъ бобовъ.
2467) Чечевица съ гренками.
2468) Фаршированные артишоки.
2469) Червячки изъ сушенаго бѣл. гороха.
2470) Жареные грузди.
2471) Котлеты изъ грибовъ.
2472) Грибы къ водкѣ или блинамъ.
2473) Жареные грибы.
2474) Жареные рыжики.
2475) Сушоные бѣлые грибы къ закускѣ.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Постныя рыбныя кушанья.

(Отъ стр. 575 до стр. 608).

Примѣчаніе.
2476) Щука разварная подъ соусомъ съ картофелемъ и различными подливками.
2477) Щука разварная подъ соусомъ съ хрѣномъ.
2478) Щука вареная въ чешуѣ.
2479) Зразы изъ щуки.
2480) Щука подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ.
2481) Щука подъ краснымъ соусомъ.
2482) Щука подъ сѣрымъ соусомъ.
2483) Щука по жидовски.
2484) Котлеты изъ щуки, судака и пр.
2485) Рулетъ изъ рыбнаго фарша.
2486) Рыба жареная или печеная съ различными подливками.
2487) Щука вареная съ паюсною икрою.
2488) Щука тушоная съ кореньями.
2489) Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
2490) Карпъ вареный съ краснымъ виномъ.
2491) Карпъ вареный или печеный.
2492) Карпъ съ шампиньонами.
2493) Линь подъ соусомъ съ виномъ и шампиньонами.
2494) Линь вареный съ краснымъ виномъ.
2495) Линь вареный подъ соусомъ съ грибною соею.
2496) Линь вареный съ различными подливками.
2497) Линь печеный съ капарцами и лимономъ.
2498) Линь печеный съ кислосладкимъ соусомъ.
2499) Линь съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ.
2500) Линь жареный съ кислою капустою.
2501) Лещъ вареный съ краснымъ виномъ.
2502) Лещъ печеный съ салатомъ и различными соусами.
2503) Лещъ печеный съ гречневою кашею.
2504) Лещъ фаршированный кислой капустою.
2505) Лещъ вареный съ хрѣномъ и яблоками.
2506) Лещъ вареный съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.
2507) Форельсо свѣжими грибами и раковымъ соусомъ.

2508) Форель вареная на винѣ.
2509) Форель съ соусомъ изъ капарцевъ.
2510) Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ.
2511) Угорь вареный въ красномъ винѣ.
2512) Угорь жареный или печеный съ соусомъ.
2513) Лососина въ папильотахъ.
2514) Лососина подъ соусомъ.
2515) Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ.
2516) Судакъ съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ.
2517) Судакъ съ соусомъ горчичнымъ.
2518) Судакъ съ гренками и картофелемъ.
2519) Судакъ по французски.
2520) Котлеты изъ судака.
2521) Рулетъ изъ судака.
2522) Судакъ съ бѣлымъ соусомъ.
2523) Судакъ жареный подъ кислосладкимъ соусомъ.
2524) Судачки жареные съ салатомъ.
2525) Сигъ вареный съ холодною подливкою.
2526) Сигъ печеный.
2527) Снѣжки жареные.
2528) Осетрина вареная съ хрѣномъ и уксусомъ.
2529) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ.
2530) Осетрина съ кислосладк. соусомъ.
2531) Фаршированная осетрина съ бешемелемъ.
2532) Осетрина вареная съ татарскимъ соусомъ.
2533) Осетрина жареная или печеная.
2534) Осетрина вареная съ горчичнымъ соусомъ.
2533) Треска съ картофелемъ и горчичнымъ соусомъ.
2536) Треска запеченая.
Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
Треска съ соусомъ изъ помидоровъ.
Треска съ соусомъ изъ вишень и краснаго вина.
2537) Жареная селедка подъ соусомъ.
2538) Котлеты изъ селедки.
2539) Стерлядь съ трюфелями.
2540) Стерлядь съ хрѣномъ.
2541) Разварная стерлядь съ гарниромъ.
2542) Стерлядь съ картофелемъ.
2543) Стерлядь на шампанскомъ.
2544) Стерлядь съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
2545) Стерлядь жареная или печеная.
2546) Стерлядь жареная съ кислосладкимъ соусомъ.
2547) Окуни жареные.
2548) Окуни вареные съ хрѣномъ.
2549) Окуни фаршированные.
2550) Караси жареные.
2551) Караси жареные съ краснымъ соусомъ.
2552) Навага жареная.
2553) Навага жареная въ клярѣ.
2554) Налимы вареные.
2555) Печенка налимья.
2556) Бѣлужина вареная.
2557) Раки вареные.
2558) Форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки съ постнымъ масломъ и лукомъ.

ОТДѢЛЪ XXX.

Салаты къ рыбнымъ жаркимъ.

(Отъ 385 до 435 стр.).

Салаты къ рыбнымъ жаркимъ.

2559) Свѣжая шинкованная капуста.
2560) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.
2561) Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ.
2562) Салатъ изъ картофеля.
2563) Салатъ изъ картофеля и свеклы.
2564) Свекла съ прованскимъ соусомъ.
2565) Свекла маринованная.
2566) Кресъ-салатъ.
2567) Салатъ-цикорій.
2568) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ.
2569) Тушоныя яблоки.
2570) Компотъ изъ абрикосовъ.

2571) Компотъ изъ вишень.
2572) Компотъ изъ сливъ.
2573) Всѣ маринованные салаты и всѣ прочіе, помѣщенные въ X отдѣлѣ какъ-то:
Кислая шинкованная капуста № 1344.
Салатъ-латукъ № 1347.
Салатъ-роменъ № 1349.
Салатъ-эскароль № 1352.
Салатъ изъ маринован. вишень № 1361.
Салатъ изъ маринов. овощей № 1362.
Салатъ изъ зеленой фасоли № 1363.
Салатъ изъ селлерея № 1363.
Салатъ изъ бѣлой фасоли № 1363.
Салатъ изъ картофеля № 1364.
Салатъ изъ испанскаго лука № 647.

ОТДѢЛЪ XXXI.

Постные паштеты, маіонезъ, заливное и пр. холодныя блюда.

(Отъ стр. 608 до стр. 625).

А) Паштеты.

2574) Тѣсто для паштетовъ.
2575) Рыбный фаршъ для паштетовъ.
2576) Паштетъ изъ лососины.
2577) Паштетъ изъ угря или налима.
2578) Паштетъ изъ щуки.

Б) Маіонезы.

2579) Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.
2580) Маіонезъ изъ рыбы друг. манер.
2581) Маіонезъ изъ цѣльной щуки.
2582) Маіонезъ изъ цѣльной, фаршированной, жареной рыбы.
2583) Маіонезъ изъ цѣльной, вареной фаршированной рыбы.

В) Заливное.

2584) Заливное изъ щуки, судака и пр.
2585) Заливное изъ угря съ раками.
2586) Рулетъ изъ щуки.
2587) Цѣльная холодная рыба съ разнымъ гарниромъ.
2588) Цѣльная холодная рыба съ винигретомъ и ланспикомъ.
2589) Заливное изъ жареной наваги.
2590) Маринованная стерлядь, по королевски.
2591) Рулетъ изъ рыбы.
2592) Налимъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.
2593) Холодное изъ бѣлорыбицы.
2594) Постный рулетъ.

Г) Разныя холодныя, рыбныя блюда и винигреты.

2595) Постный окорокъ—рыбная закуска.
2596) Бѣлужина маринованная.
2597) Угорь маринованный.
2598) Судакъ или щука маринованные.
2599) Лососина маринованная.
2600) Щука маринованная, по монастырски.
2601) Маринованная рыба, по англійски.
2602) Селява или корюшка маринованная.
2603) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ.
2604) Винигретъ.
2605) Винигретъ.
2606) Винигретъ.
2607) Винигретъ.
2608) Винигретъ изъ бѣлыхъ грибовъ.
2609) Винигретъ изъ соленыхъ груздей, рыжиковъ и бѣлыхъ грибовъ.
2610) Винигретъ изъ картофеля и семги.
2611) Лабарданъ.

ОТДѢЛЪ XXXII.

Постные пудинги.

Пудинги.

2612) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.
2613) Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ.
2614) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками.
2615) Яблочный пирогъ а-ла рень.
2616) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, съ яблочною массою.
2617) Рисъ съ сиропомъ.
2618) Пудингъ изъ риса съ раками.
2619) Яблоки съ рисомъ.
2620) Рисъ съ земляничнымъ пюре.
2621) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.
2622) Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.
2623) Пудингъ изъ риса розоваго цвѣта.
2624) Рисъ съ шоколадным соусомъ.
2625) Рисъ съ кофейнымъ соусомъ.
2626) Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами.
2627) Рисъ холодный съ апельсинами.
2628) Рисъ съ виномъ.
2629) Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.
2630) Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ.
2631) Саго холодное съ краснымъ виномъ.
2632) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ.
2633) Пирожное изъ чернослива.
2634) Саго съ шоколадомъ.
2635) Саго холодное съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ.
2636) Печеныя яблоки.
2637) Яблоки фаршированныя миндальною массою.
2638) Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ.

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Постные русскіе блины, гренки, трубочки, пельмени, вареники, ламанцы и каши.

2639) Русскіе блины гречневые.
2640) Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.
2641) Оладьи.
2642) Оладьи на миндальномъ молокѣ.
2643) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.
2644) Гренки съ виномъ.
2645) Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива.
2646) Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою.
2647) Булочки съ вареньемъ и ромомъ.
2648) Трубочки съ виномъ.
2649) Облатки.
2650) Наливашники.
2651) Хворостъ.
2652) Пельмени съ грибами.
2653) Вареники съ вишнями.
2654) Вареники съ пюре изъ сливъ.
2655) Вареники съ черносливомъ.
2656) Вареники съ черникою.
2657) Вареники съ капустою.
2658) Мнихи или кушанье изъ сухихъ баранковъ.
2659) Мнихи съ краснымъ виномъ
2660) Макароны итальянскіе.
2661) Макароны съ грибами.
2662) Вермишель съ лукомъ.
2663) Лазанки.
2664) Вермишель или лапша съ грибами.
2665) Ламанцы съ макомъ.

2666) Каша на водѣ изъ смоленскихъ крупъ.
2667) Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.
2668) Кашка пуховая изъ гречневыхъ крупъ, на миндальномъ молокѣ.
2669) Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ, на миндальномъ молокѣ.
2670) Кашка пуховая изъ картофеля, на миндальномъ молокѣ.
2671) Крутая гречневая каша.
2672) Кашка смоленская, на клюквенномъ морсѣ.
2673) Кашка манная, на миндальномъ молокѣ.
2674) Каша манная съ орѣхами.
2675) Каша манная, на клюквенномъ морсѣ.
2676) Каша перловая съ миндальнымъ молокомъ.
2677) Каша пшенная съ черносливомъ.
2678) Кутья изъ пшеницы съ макомъ.
2679) Каша изъ крупичатой муки.
2680) Котлеты рисовыя съ миндальнымъ молокомъ и вареньемъ.
2681) Котлеты рисовыя съ зеленымъ горошкомъ.
2682) Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ.
2683) Рисъ съ грибами.
2684) Котлеты рисовыя со сладкимъ соусомъ.
2685) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.
2686) Ватрушки съ лукомъ.

ОТДѢЛЪ XXXIV.

Постное мороженое, кремъ, желе, муссъ, бланманже, кисели и компоты.

А) Мороженое.

2687) Мороженое изъ земляники или клубники.
2688) Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины.
2689) Мороженое изъ ананасовъ.
2690) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
2691) Мороженое изъ дыни.
2692) Мороженое изъ барбариса.
2693) Мороженое изъ клюквы.
2694) Мороженое лимонное.
2695) Мороженое апельсинное.
2696) Мороженое tutti-frutti.
2697) Пуншъ имперьяль изъ земляники и пр. фруктовъ.
2698) Пуншъ имперьяль изъ абрикосовъ.
2699) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
2700) Мороженое изъ смородинныхъ почекъ.

Б) Кремы.

2701) Кремъ изъ печеныхъ яблокъ.
2702) Кремъ изъ сушоныхъ яблокъ.
2703) Кремъ изъ вареныхъ яблокъ.

В) Желе.

2704) Желе лимонное съ виномъ.
2705) Желе изъ краснаго вина.
2706) Желе изъ яблочной кожицы.
2707) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смороднннаго сока.
2708) Желе лимонное.
2709) Желе апельсинное.
2710) Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ.
2711) Желе изъ васильковъ.
2712) Желе изъ крыжовника.
2713) Желе ананасное.
2714) Желе изъ дыни.
2715) Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ.
2716) Желе изъ сливъ.
2717) Желе изъ клюквы.
2718) Желе изъ барбариса.
2719) Желе изъ розоваго цвѣта.
2720) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.

2721) Желе простое съ яблоками и черносливомъ.
2722) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.
2723) Желе московитъ.

Г) Муссъ.

2724) Муссъ лимонный.
2725) Муссъ изъ земляники.
2726) Муссъ изъ васильковъ.
2727) Муссъ изъ вишень.
2728) Муссъ изъ клюквы.
2729) Муссъ изъ барбариса.
2730) Муссъ изъ смородины.
2731) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
2732) Муссъ изъ ананаса.
2733) Муссъ изъ дыни.
2734) Муссъ изъ апельсиновъ.
2735) Муссъ изъ черныхъ сухарей.

Д) Бланманже.

2736) Бланманже миндальное.
2737) Бланманже зеленое изъ фисташекъ.

Е) Кисели.

2738) Кисель яблочный.
2739) Кисель изъ сушоныхъ яблокъ.
2740) Кисель изъ крыжовника.
2741) Кисель клюквенный.
2742) Кисель изъ малины.
2743) Кисель изъ красной смородины.
2744) Кисель изъ черной смородины.
2745) Кисель изъ вишень.
2746) Кисель изъ сливъ.
2747) Кисель миндальный.
2748) Кисель жидкій горячій.
2749) Кисель изъ кваса.
2750) Овсяный кисель съ миндальными выжимками.
2751) Фруктовый кисель изъ маисовой муки.

Ж) Компоты.

2752) Компотъ изъ яблокъ.
2753) Компотъ изъ грушъ.
2754) Компотъ изъ апельсиновъ.
2755) Компотъ изъ яблокъ и чернослива.
2756) Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива.
2757) Компотъ изъ сливъ.
2758) Компотъ изъ крыжовника.
2759) Компотъ изъ дыни.
2760) Компотъ изъ ягодъ.
2761) Компотъ изъ ягодъ друг. манеромъ.
2762) Компотъ изъ разностей.
2763) Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ.
2764) Компотъ изъ винограда.
2765) Компотъ изъ вишень и грушъ.
2766) Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.
2767) Свѣжія ягоды съ сахаромъ и виномъ.

ОТДѢЛЪ XXXV.

Постные сладкіе пироги и пирожное.

2768) Слоеный русскій пирогъ.
2769) Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ.
2770) Постное тѣсто для сладкихъ пирожковъ, жареныхъ въ маслѣ.
2771) Заварное тѣсто.
2772) Пирогъ съ яблоками.
2773) Пирогъ съ вареньемъ.
2774) Пирогъ со свѣжими ягодами.
2775) Пирогъ съ черносливомъ.
2776) Сладкій пирогъ съ рисомъ.
2777) Тѣсто съ кремертарторомъ.
2778) Сладкій пирогъ съ яблоками.
2779) Ватрушки съ вареньемъ или яблоками.
2780) Миндальные вѣнчики изъ шинкованнаго миндаля.
2781) Миндальные вѣнчики друг. ман.

2782) Миндальныя лепешечки.
2783) Безе яблочное.
2784) Пирожное изъ поджареннаго миндаля.
2785) Миндальные шарики.
2786) Марципаны.
2787) Марципаны другимъ манеромъ.
2788) Марципаны третьимъ манеромъ.

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Постное печенье къ чаю и кофе.

2789) Булки постныя.
2790) Булки на миндальномъ молокѣ.
2791) Булки на маковомъ молокѣ.
2792) Заварныя булки.
2793) Струцели заварные на миндальномъ молокѣ.
2794) Струцели съ макомъ.
2795) Струцели съ яблоками.
2796) Струцели съ миндальною массою.
2797) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.
2798) Крендели.
2799) Крендели еврейскіе.
2800) Сухари постные и сушки.
2801) Постныя сушки.
2802) Коржики малороссійскіе постные.
2803) Дзядъ.
2804) Обертухъ.
2805) Пляцекъ, покрытый миндальною массою.
2806) Постный имянинный крендель.

ОТДѢЛЪ XXXVII.

СЕРВИРОВКА СТОЛА И БЛЮДЪ.

А) Сервировка стола для закуски.

1. У дверей столовой или въ смежной комнатѣ, смотря по помѣщенію, накрывается отдѣльный столъ для закуски.

2. По краямъ, накрытаго скатертью, круглаго стола, (см. ниже рисунокъ подъ литерою А,) разставляются небольшія тарелочки съ различными закусками, нарѣзанными ломтиками, какъ-то сыръ, сигъ, семга, ветчина, солонина, жареная дичь, колбаса, а также омары, икра, тертый зеленый сыръ, тертая солонина, селедка, кусочками нарѣзанная и приправленная горчичною подливкою и т. д.

А

3. Въ двухъ противоположныхъ мѣстахъ, повыше ихъ, тарелочки съ хлѣбомъ и булкою, нарѣзанными тонкими ломтиками, а въ другихъ двухъ — маслянички съ самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ, которое можно выкладывать изъ деревянныхъ формъ на маленькія тарелочки.

4. На двухъ противоположныхъ концахъ или углахъ этого стола, ставятся тарелочки съ салфетками, а на двухъ другихъ концахъ, тарелочки съ вилками.

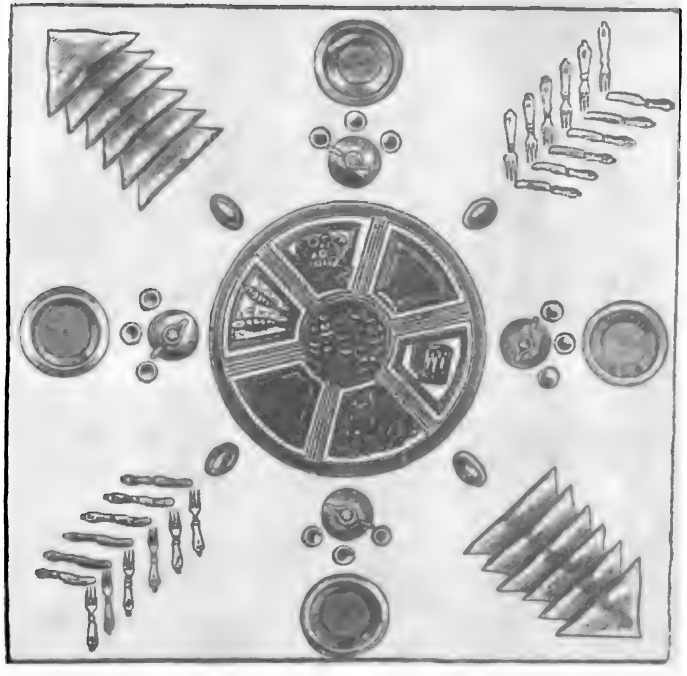
Салфетки эти складываются треугольникомъ: первая салфеточка угломъ къ серединѣ стола, вторая—угломъ влѣво, третья—угломъ вправо; такимъ же манеромъ уложить второй, третій и четвертый рядъ салфетокъ; ножи же и вилки кладутся прямо на салфетку.

5. По серединѣ стола ставится красивый судокъ, какъ напр. изъ разноцвѣтнаго стекла съ 2—3 сортами водки въ кувшинахъ или графинчикахъ съ кружечками, навѣшанными вокругъ плетеной подставки, или ставятся просто графины съ водкою, а кругомъ ихъ рюмки.

Б) Болѣе затѣйливая сервировка стола для закуски слѣдующая:

1. По серединѣ четыреугольнаго стола (см. ниже рисунокъ подъ литерой Б), ставится вертящійся подносъ со вставленными въ него 6 плоскими салатниками съ разными закусками. По серединѣ этого подноса, 7-й такой же салатникъ—съ тонкими ломтиками хлѣба.

Б.



2. Съ четырехъ сторонъ, по серединѣ стола, у краевъ его, четыре кучки тарелочекъ, по 3 или 6 штукъ.

3. На двухъ противоположныхъ углахъ стола кладутся салфетки, сложенныя четыреугольниками или треугольниками, одна на $^1/_2$ вершка ниже другой, до самаго угла, какъ видно на рисункѣ.

5. Между вертящимся подносомъ и тарелочками ставится водка съ рюмками, въ боченочкахъ, кувшинахъ или графинахъ.

6. Между графинами съ водкой ставится сливочное масло, выложенное изъ формы, на тарелочкахъ или въ масляничкахъ.

B) Сервировка параднаго обѣденнаго стола.

Примѣчаніе. Сервировку и украшеніе стола можно разнообразить, смотря по значенію обѣда, по количеству гостей, а слѣдовательно и по величинѣ стола, а также и по времени года и дня. Возьмемъ для примѣра парадный обѣдъ.

1. На столъ, (см. ниже рисунокъ подъ литерой B,) покрытый скатертью снѣжной бѣлизны, ставится, по серединѣ стола, серебряная или стекляная этажерка съ фруктами, конфектами и цвѣтами. Эти этажерки бываютъ очень роскошныя и дорогія, но ихъ можно замѣнить и дешевыми, устроивъ ихъ слѣдующимъ образомъ:

Взять три, болѣе или менѣе, простыя, стекляныя или хрустальныя вазы, одну меньше другой, но непремѣнно одного сорта. Поставить ихъ одна на другую.

Ножку нижней вазы покрыть искусственными или свѣжими цвѣтами, корешками вверхъ такъ, чтобы цвѣты лежали на столѣ, образуя изъ себя ровное круглое плато. Длина вѣтокъ должна быть по 3—4 вершка, привязать корешки къ ножкѣ.

Къ верхней части той же ножки привязать такія же цвѣты, но длиною въ два или $2^1/_2$ вершка, корешками внизъ такъ, чтобы и верхніе и нижніе корешки скрывались въ цвѣтахъ, будучи перевязаны бархаткою или ленточкою цвѣта бордо, оканчивающеюся пучкомъ петель.

На нижнюю вазу уложить апельсины и мандарины, перекладывая ихъ спускающимися вѣтками винограда. На вторую вазу уложить яблоки, груши, бергамоты, и пр., перекладывая ихъ также спускающимися вѣтками винограда.

Въ третью вазу положить конфекты.

Въ верхнюю вазу, которая должна быть глубокая, въ видѣ широкаго бокала, влить воды и поставить въ нее роскошный букетъ цвѣтовъ изъ бѣлой или лиловой сирени, изъ ландышей, изъ разнообразныхъ свѣжихъ роскошныхъ цвѣтовъ съ висячими вѣтками фукцій и зелени, или за, неимѣніемъ ихъ, вставить букетъ изъ очень хорошихъ искусственныхъ цвѣтовъ.

2. По обѣимъ сторонамъ этой этажерки, вдоль стола, ставятся еще по одной, по двѣ, или по три цвѣтныя вазы съ цвѣтами, одна ниже другой.

Если же обѣдъ дается при вечернемъ уже освѣщеніи, то по обѣимъ сторонамъ этажерки, ставятся канделябры со свѣчами или лампами, а затѣмъ уже по вазѣ съ цвѣтами, смотря по длинѣ стола.

3. Передъ каждымъ приборомъ, противъ тарелки, за рюмками ставится также родъ вазочки или родъ высокаго стакана съ букетомъ свѣжихъ цвѣтовъ. Эти букеты ставятся или передъ всѣми, или только передъ молодыми, если обѣдъ дѣлается въ честь ихъ, или только передъ именинницею, однимъ словомъ, передъ тѣми въ честь кого дается обѣдъ.

4. Кругомъ стола разставляется плоскихъ тарелокъ столько, сколько предполагается гостей, которыхъ, по возможности не слѣдуетъ стѣснять, а полагать, на каждаго человѣка, по 1 аршину пространства.

5. Подъ каждую тарелку кладется салфетка, сложенная ровнымъ четыреугольникомъ и проглаженная еще треугольникомъ; одинъ уголъ подкладывается подъ тарелку, а другой съ богатымъ вензелемъ, спускается со стола.

6. Съ лѣвой стороны каждой тарелки ставятся маленькія тарелочки съ хлѣбомъ: однимъ копѣечнымъ пеклеванникомъ, одною копѣечною франц. булочкою и ломтикомъ чернаго хлѣба. На эту же тарелочку кладутся и подаваемые къ супу пирожки.

7. Съ правой стороны тарелки кладутся ножъ, вилка и сверхъ ихъ, наискось,—ложка.

8. На большихъ обѣдахъ, хрустальныя или серебряныя подставки подъ ножи не ставятся, потому что принято грязные ложки, вилки и ножи, послѣ каждаго кушанья, оставлять на тарелкахъ для смѣны ихъ такъ, что на скатерть кладутся постоянно одни только чистыя вещи.

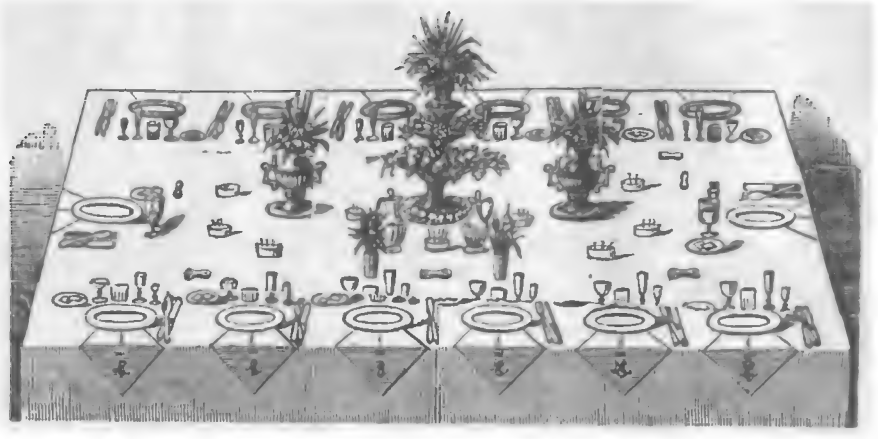
9. Передъ тарелкой ставятся разной величины рюмки, стаканы и бокалъ.

10. Если не на одинъ, то на каждые два прибора ставится по маленькой хрустальной солоночкѣ съ мелкою солью или по двойной солоночкѣ съ солью и перцемъ.

11. Въ ширину стола, по обѣимъ сторонамъ этажерки съ фруктами, ставятся судочки со вставленными въ нихъ костяными, серебряными или вызолоченными фруктовыми ножичками, черешками вверхъ.

12. По обѣимъ сторонамъ этихъ судковъ ставятся, небольшіе кувшины съ водою, чѣмъ ихъ больше, тѣмъ лучше, лишь бы были одной величины.

В.



13. По серединѣ стола, между вазами, ставятся, по парно, бутылки или кувшины съ виномъ, какъ кто желаетъ.

14. Послѣднее время, ввели въ моду, всѣ сладкія кушанья, даже мороженое, ѣсть вилкою, а не ложкою, но вѣроятно эта мода скоро прекратится, потому что она не только неудобна, но и вредна, заставляя многихъ любителей мороженаго глотать его слишкомъ холоднымъ, потому что когда слегка разстаетъ, то уже имъ ничего не достанется.

15. Близь дверей, откуда вносятъ кушанья, накрывается столъ съ чистыми тарелками и приборами, а также отдѣльный столикъ для пива, кваса, меда и разныхъ винъ.

16. Лакей долженъ быстро убирать тарелки съ грязными ложками, ножами и вилками, замѣняя ихъ тотчасъ чистыми.

17. Подавать кушанья всегда съ лѣвой стороны, начиная съ дамъ и кончая кавалерами.

18. Вина къ столу подаются: шампанское замороженнымъ, бургонское и лафитъ—подогрѣтыми, а остальные—холодными.

Вина подогрѣваютъ, ставя бутылки передъ обѣдомъ въ горячій песокъ, а шампанское держатъ въ металлическихъ вазахъ со льдомъ.

Откупоривать надо ловко, безъ шума и не обливая брызгами сидящихъ.

Послѣ сладкаго кушанья подаютъ сыръ, нарѣзанный тонкими ломтиками, а послѣ него уже фрукты и конфекты.

Черезъ $^1/_4$ часа послѣ дессерта, когда встанутъ уже изъ-за стола, подается черный кофе безъ всякаго печенья и запивается онъ крошечной рюмочкой маслообразнаго, сладкаго ликера.

Г) Сервировка обѣденнаго стола, попроще.

1. По серединѣ стола ставятся вазы или цвѣточные горшки съ разноцвѣтными живыми цвѣтами, начиная съ гіацинтовъ.

Если нѣтъ красивыхъ, одинаковыхъ цвѣточныхъ вазъ, то ставятъ простыя, но только одинаковой величины, цвѣточные горшки, которые, въ такомъ случаѣ, покрываютъ снизу листомъ нѣжно-розовой, нѣжно-зеленой или даже бѣлой папиросной бумаги, перевязывая сверху, у корня цвѣтка, всѣ четыре угла бумаги, соотвѣтствующими лентами: бѣлою, розовою, зеленою или бордо цвѣта съ бантомъ и концами. Углы же бумаги сверху, ровненько расправляютъ на всѣ четыре стороны, въ родѣ стоячаго воротничка — относительно цвѣтка. Эти одноцвѣтные, папиросные листы бумаги можно, и даже лучше, замѣнять дешевыми китайскими абажурами (по 15 коп. пара), въ которые и вставлять каждый цвѣточный горшокъ. Самые горшки должны быть одной величины, если ихъ будетъ напр. два, если же три или пять, то средній долженъ быть выше другихъ.

2. По обѣимъ сторонамъ этихъ цвѣтовъ, на извѣстномъ разстояніи, ставится по одной вазѣ съ фруктами или ягодами—земляникою, клубникою, малиною и пр., смотря по времени года.

3. Сервировка стола таже, какъ и при парадномъ обѣдѣ, но только не ставятъ передъ каждымъ приборомъ цвѣтовъ, меньше графиновъ съ водою, меньше винъ и т. п., остальное все то-же. Салфетки складываются такимъ же манеромъ или иначе см. въ концѣ слѣдующей страницы.

Д) Сервировка стола для ужина.

Ужинъ парадный сервируется также, какъ и обѣдъ, болѣе же семейный — сервируется слѣд. образомъ:

1. Отдѣльно ставится столъ для закусокъ, см. рисунокъ А или Б.

2. На большой же столъ, накрытый для ужина, этажерка съ фруктами уже не ставится, такъ какъ фрукты и конфекты подаются впродолженіи вечера, а ставятся: или цвѣты, или большой канделябръ съ нѣсколькими свѣчами или съ 3—5 лампами.

3. По обѣимъ сторонамъ этого цвѣтка или канделябра ставятся два небольшія круглыя блюда, одинаковой величины, со сладкимъ кушаньемъ: тортомъ, кремомъ, желе и проч.

4. Подлѣ нихъ, по обѣимъ сторонамъ, два продолговатыя блюда, средней величины, съ жаркимъ.

5. Подлѣ нихъ, по обѣимъ сторонамъ, два длинныя блюда съ маіонезомъ изъ рыбы, поросенка или дичи; или одно съ маіонезомъ, а другое, просто, съ разварною напр. лососиною съ подливкою и т. п.

6. Между этими блюдами ставятся бутылки или кувшины съ водою и винами, на подставкахъ серебряныхъ или изъ папье-маше.

7. Кругомъ стола разставляются тарелки для маіонеза.

8. Въ четырехъ мѣстахъ стола ставятся соусники съ подливкою къ маіонезу.

9. Съ правой стороны тарелокъ—вилки для маіонеза.

10. Между каждыми двумя приборами —солоночки.

11. Передъ приборомъ ставятся рюмки, стаканы и, если понадобится,—бокалы для шампанскаго.

12. Между блюдомъ маіонеза и жаркимъ ставятся по двѣ кучки тарелокъ для жаркаго. На двухъ верхнихъ лишнихъ тарелкахъ кладутся ножи и вилки—соотвѣтствующія кушанью.

13. Между блюдомъ жаркаго и сладкимъ блюдомъ ставятся также въ четырехъ мѣстахъ, дессертныя тарелочки для сладкаго блюда; на верхнія—лишнія тарелочки кладутся соотвѣтствующія вилочки или дессертныя ложки.

14. Вообще надо избѣгать разношерстной посуды. Она вся должна быть одного цвѣта и узора, только тарелочки для дессерта или сладкаго, послѣдняго кушанья подаются съ исключительными, новомодными узорами, картинками и надписями. Впрочемъ посуду можно и разнообразить, но не иначе, какъ слѣд. образомъ: Блюдо для маіонеза и всѣ назначенныя для него тарелки — одного сорта. Блюда, салатники и тарелки, назначенныя для жаркого—другого сорта; блюда и дессертныя тарелочки для сладкаго кушанья—третьяго сорта.

Такой же порядокъ можно соблюдать и относительно вилокъ съ ножами: для одного кушанья—серебряные, для другого костяные и т. д.

15. При семейномъ, дружескомъ ужинѣ, начиная съ маіонеза, хозяйка дома съ одной, а хозяинъ дома съ другой стороны стола, раскладываютъ гостямъ сами кушанья, замѣняя свою тарелку, тарелкою гостя.

Какъ только кушанья роздано, это блюдо тотчасъ снимается со стола и хозяевамъ подвигаютъ второе блюдо.

Когда прислуга соберетъ со стола всю грязную посуду съ ножами и вилками, гости сами разбираютъ чистыя тарелки съ ножами и вилками, стоящими передъ ними для второго блюда.

Такъ поступаютъ и съ третьимъ блюдомъ.

16) При сервировкѣ обѣденнаго стола, кладутся на тарелки салфетки, сложенныя разными фасонами. Съ этою цѣлью онѣ должны быть непремѣнно слегка накрахмалены и при глаженьи ихъ надо стараться, чтобы онѣ не перекосились, а сохранили свою квадратную форму. При складываніи, должны быть слегка сыроваты и всегда довольно большаго размѣра, иначе имъ нельзя придать высокую форму.

1-я, самая простая форма: это сложить салфетку треугольникомъ, если она маленькаго формата.

2-я форма: сложить салфетку треугольникомъ, подогнувъ оба конца и внутрь положить ломтики хлѣба.

3-я форма: салфетка кладется угломъ подъ тарелку, другой уголъ съ красиво вышитымъ вензелемъ свѣшивается со стола.

4-я форма: складывается салфетка конвертомъ такъ что, по серединѣ, образуются какъ бы два мѣшечка въ видѣ треугольниковъ, въ которые и вкладывается хлѣбъ. Сбоку, съ одной стороны, также можно приподнять уголъ салфетки и подъ него также подложить ломтикъ хлѣба.

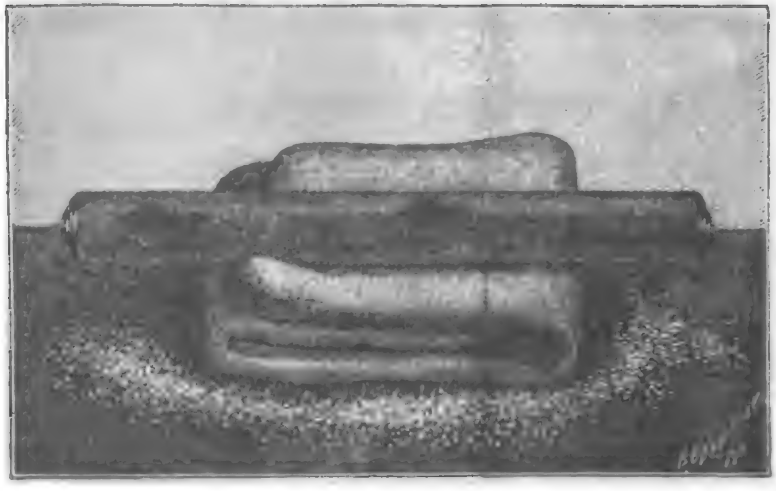
5-я форма. Складываютъ также высокою формою называемою пирамидой, кардинальскими шапками, веерами, экранами, канделябрами, свадебными салфетками и пр.

Е. Образцы сервировки блюдъ.

Привожу здѣсь нѣсколько рисунковъ, какъ образцы сервировки блюдъ, такъ какъ красивая ихъ сервировка придаетъ большую цѣну кушаньямъ, возбуждая къ нимъ аппетитъ.

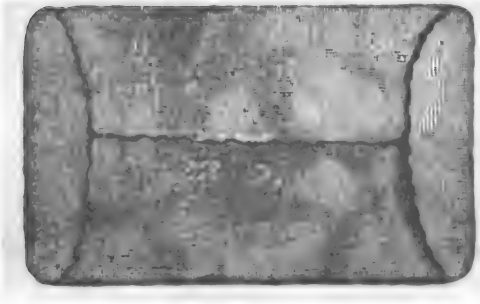
Рисунокъ № 1 изображаетъ способъ раскатыванія слоенаго тѣста.

1



Рисунокъ № 2 изображаетъ форму русскаго пирога, красиво защипаннаго.

2



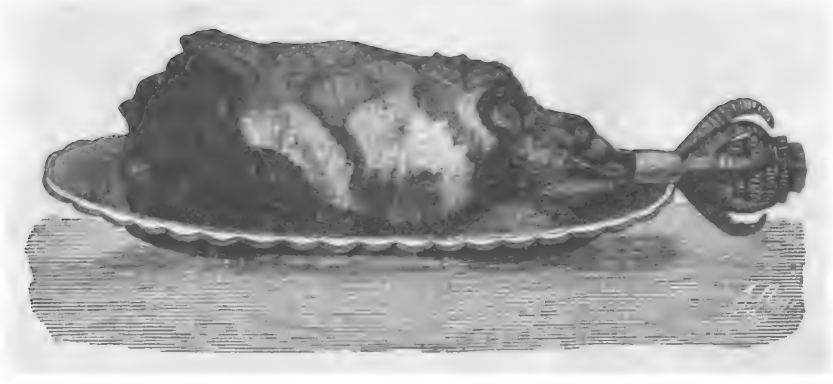
Рисунокъ № 3 изображаетъ сервировку блинчатыхъ пирожковъ, рисовыхъ и прочихъ крокетъ къ супу, щамъ и борщу.

На меньшее количество персонъ, можно уложить ихъ на меньшее блюдо и въ одинъ рядъ.

3

Рисунокъ № 4 изображаетъ сервировку жареной баранины и прочихъ жареныхъ окороковъ.

4

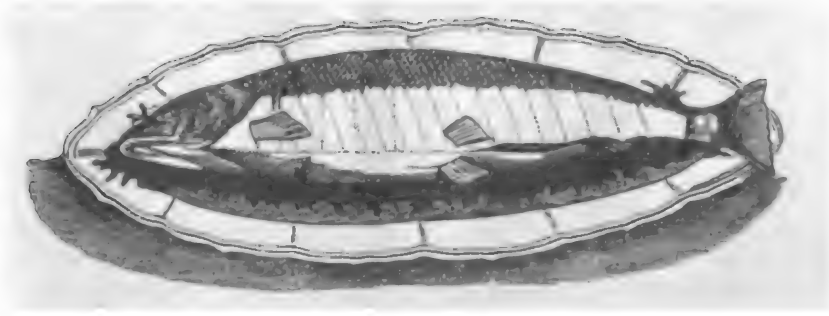


Рисунокъ № 5 изображаетъ маіонезъ изъ рыбы или просто холодную рыбу съ гарниромъ.

5

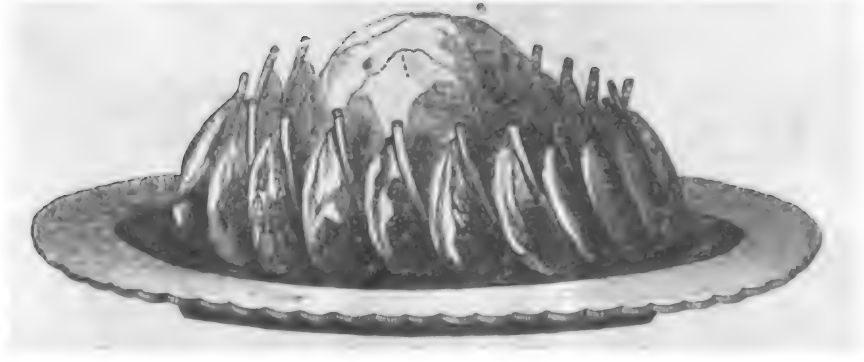
Рисунокъ № 6 изображаетъ сервировку горячей разварной или печеной рыбы.

6



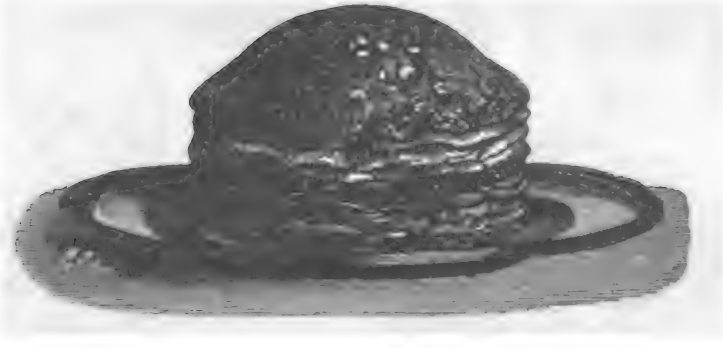
Рисунокъ № 7 обозначаетъ сервировку отбивныхъ котлетъ телячьихъ, баранъихъ или свиныхъ съ картофельнымъ пюре или зеленою фасолью и пр.

7



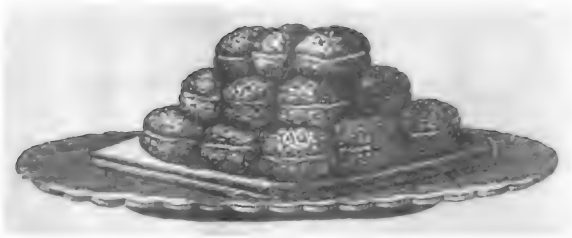
Рисунокъ № 8 изображаетъ сервировку блинчиковъ, или русскихъ блиновъ, или каравая изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины, яблокъ и пр.

8



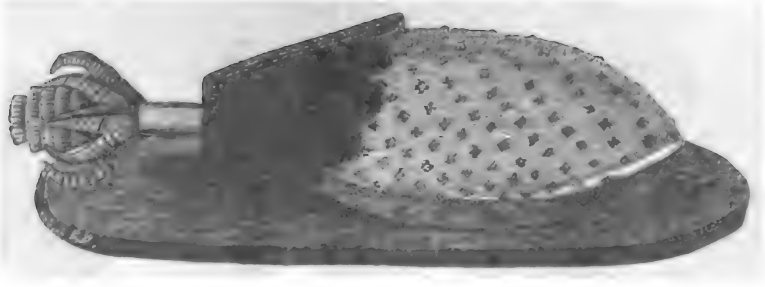
Рисунокъ № 9 изображаетъ блюдо пышекъ, фаршированныхъ говядиной или вареньемъ, а также петишу, мерингъ, безе.

9



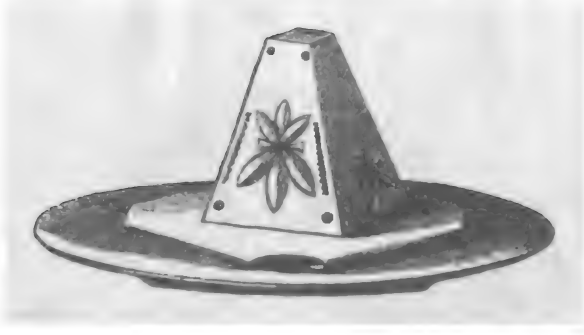
Рисунокъ № 10 изображаетъ ветчину, въ день Пасхи. Кожа ея можетъ быть дальше или ближе къ краю, вырѣзана фестонами, жиръ украшенъ гвоздиками натыканными наискось, только вдоль или и въ клѣтку. Кость украшена кокардой изъ вырѣзанной бумаги.

10



Рисунокъ № 11 изображаетъ сервировку русской Пасхи въ день Христова Воскресенья, см. отдѣлъ XL.

11



ОТДѢЛЪ XXXVIII

Исправленіе вкравшихся ошибокъ и неточностей, дополненіе и прибавленіе.

Примѣчаніе. Это новое изданіе во многомъ исправлено и дополнено, но книга настолько обширна, что нѣтъ никакой физической возможности, съ каждымъ изданіемъ исправлять ее и добавлять новыхъ кушаньевъ, потому что пришлось бы, въ такомъ случаѣ, переставлять, каждый разъ, всѣ номера, по всей книгѣ, что положительно немыслимо. На этомъ основаніи, этотъ новый XXXVIII отдѣлъ я предназначила, единственно, для помѣщенія въ немъ указаній на вкравшіяся серьезныя опечатки и ошибки, для помѣщенія разныхъ дополненій и прибавленій, что пришлось сдѣлать даже и въ этомъ хотя и исправленномъ, вновь печатаемомъ изданіи, такъ какъ постоянно получаются новыя свѣдѣнія, опытомъ пріобрѣтаемыя.

Всѣ эти помѣченныя мною ошибки, прошу исправлять въ своей книгѣ, а новыя кушанья отмѣчать въ концѣ соотвѣтствующихъ отдѣловъ.

За пустыя же, безвредныя, такъ сказать, опечатки, а также и за пустые, безвредные, хотя, во всякомъ случаѣ, и не простительные пропуски и перестановки буквъ, а мѣстами и цифръ, прошу извинить, какъ меня, такъ и типографію, потому что исправить ихъ можно будетъ только, современемъ, при слѣдующихъ изданіяхъ.

Для вышеупомянованныхъ дополненій и прибавленій оставлено мною, въ этомъ отдѣлѣ, отъ № 2807 до № 3000, такъ какъ II часть начинается съ 3001 номера.

ИСПРАВЛЕНІЕ.

1) На страницѣ 213, въ № 425 напечатано: Соусъ изъ хрѣна со сметаною, надо читать: соусъ изъ хрѣна съ корпикою.

2) Въ № 1270 напечатано: котлеты изъ судака съ рисомъ по милански, съ рисовымъ соусомъ, надо читать: котлеты изъ судака съ рисомъ по миланскп, съ раковымъ соусомъ.

3) Въ началѣ номера 630, „Картофельныя котлеты“ напечатано: Вымыть картофель, опустить въ холодную воду, сварить, очистить и т. д. надо читать: $2^1/_2$ фун. стараго картофеля очистить, опуская тотчасъ въ холодную воду, сварить въ посоленой водѣ, слить до суха воду, горячій протереть и т. д.

ДОПОЛНЕНІЕ.

2807) На стр. 330, къ примѣчанію относительно баранины, надо прибавить, что ее не слѣдуетъ употреблять ранѣе 2 мѣсяцевъ и позже 3 лѣтъ и—что изъ 6-ти мѣсячнаго барашка получается превосходное уже жаркое.

2808) На стран. 337, къ примѣчанію о поросенкѣ, надо прибавить, что лучшій поросенокъ считается отъ 2 до 6 недѣль.

2809) На страницѣ 355, къ примѣчанію относительно куръ, надо прибавить, что куръ, приготовляемыхъ для варки, надо очистить отъ перьевъ, затѣмъ отрѣзать лапки и головку, потомъ уже выпотрошить, опалить, вымыть, намочить въ холодную воду и держать въ ней не менѣе получаса. Отрѣзанныя же головку и лапки вымыть предварительно хорошенько въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, тогда только обдать кипяткомъ; голову очистить отъ перьевъ, а лапки отъ верхней кожицы, которая снимается, какъ перчатка, затѣмъ снова вымыть и начать варить въ холодной водѣ. Въ эту холодную воду опустить и самый потрохъ, а именно

пупочекъ и печенку. Первый надо предварительно разрѣзать пополамъ, выбросить всю внутренность, снять внутреннюю кожицу, вымыть, какъ можно чище. Изъ печенки же вырѣзать осторожно желчь, чтобы не раздавить ее и также перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

2810) Отъ курицы, предназначенной для жаренья, отрѣзываются: головка, первые суставы лапокъ и крылышекъ и все это кладется въ супъ, вмѣстѣ съ очищеннымъ, куринымъ потрохомъ, какъ сказ. въ № 2809.

2811) Отъ цыплятъ, предназначенныхъ для жаренья, не отрѣзываются ни головки, ни лапки, ни крылышки. Онѣ жарятся цѣликомъ, причемъ головку надо завернуть назадъ, подъ одно крылышко прикрѣпить очищенную печенку, а подъ другое—очищенный пупочекъ.

ПРИБАВЛЕНІЕ.

2812) Къ VII отдѣлу: **Жареная вырѣзка.** 2—3 фунта вырѣзки отъ толстаго филея надо обмыть, не выжимая, посолить; не выбивая, положить цѣликомъ на сковороду съ ложкою масла. Жарить въ духовой горячей печи, отъ $^1/_2$ до $^3/_4$ часа, никакъ не болѣе. Подавать со свѣжимъ салатомъ, съ огурцами, съ свекольнымъ соусомъ и пр. маринованными салатами, см. Отдѣлъ X. Кусокъ цѣльной вырѣзки, средней величины вола, вѣсить фунтовъ 6.

2813) Къ VII отдѣлу: **Голландскіе битки съ лукомъ.** 2 фун. воловьей вырѣзки, $^1/_4$ ф внутренаго почечнаго жира, $^1/_4$ фун. свѣжаго масла, 2 шт. крупныхъ рѣпчатыхъ луковицъ, русскаго перцу и соли по вкусу. Мясо разрѣзать поперегъ волоконъ, ломтиками толщиною въ палецъ, выбить ихъ съ обѣихъ сторонъ, пусть полежатъ съ часъ времени. Передъ отпускомъ, нагрѣть сковороду, насыпать на нее почечное сало и, когда сильно закипитъ положить битки, посыпавъ ихъ толченымъ перцемъ. Когда подрумянятся съ обѣихъ сторонъ, посыпать солью, положить масло и поджарить еще разъ съ обѣихъ сторонъ, подать горячими. Лукъ же мелко изрубить, поджарить, мѣшая, на сухой сковородкѣ, до цвѣта шелухи и осыпать имъ битки или подать его отдѣльно. Битки облить, на блюдѣ, образовавшимся на сковородѣ сокомъ.

3814) Къ VII отдѣлу: **Сосиски съ соусомъ томатъ.** Готовыя, сваренныя сосиски изъ колбасной опустить, передъ отпускомъ, на одну минутку, въ кипятокъ или поджарить на сковородѣ впродолженіи нѣсколькихъ минутъ; разрѣзать затѣмъ на кусочки, острымъ ножемъ, длиною по $^3/_4$ вершка, опустить въ кипящій соусъ томатъ, тотчасъ подавать къ завтраку, обѣду или ужину.

Соусъ же томатъ приготовляется, или изъ свѣжихъ помидоровъ, или изъ консервовъ.

2815) Къ VII отдѣлу: **Телячья жареная печенка съ соусомъ изъ ливера.** $1^1/_2$ фун. телячьей печенки вымочить, снять кожицу, нарѣзать ломтиками, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, переложить на блюдо, огарнировать соусомъ изъ ливера, а именно: $1^1/_2$ фун. телячьяго ливера т. е. легкіе. очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ съ лукомъ, пучкомъ зелени, 1 шт. лавроваго листа и 3—5 зернами перца. Когда сварятся, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, положить отъ 3 до 5 мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ и горсть мелко изрубленнаго зеленаго лука, заправить ложкою муки, растертою съ ложкою масла и разведенною $1^1/_2$ стаканами бульона, прокипятить, прибавить съ $^1/_2$ стак. свѣжей сметаны, посолить по вкусу, разъ только вскипятить. Подавая, осыпать укропомъ, а кто хочетъ и перцемъ.

2816) Къ VIII отдѣлу прибавить: **Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ съ гусиною кровью.** Очистить гусиный потрохъ т. е. лапки и крылышки съ гусиною печенкою и пр., какъ только что сказано въ № 2809, о куриномъ потрохѣ; налить водою, вскипятить, снять накипь, положить петрушку, порей, 3 луковицы, 8—10 зер. англ. перца, 2—3 шт. лавр. листа, сварить. Около стакана самой свѣжей гусиной крови разбить съ ложкою или двумя уксуса, процѣдить, положить $^1/_2$ ложки масла съ $^1/_2$ ложкою муки, размѣшать, развести 3 стаканами бульона отъ потроха, положить куска 2—3 сахара, 2 толченыя гвоздики, 5—6 зер. англ. перца, вскипятить безпрестанно мѣшая, положить потрохъ, подогрѣть, переложить на глубокое блюдо, посыпать зеленью, подавать.

2817) Къ IX отдѣлу прибавить: **Ряпушка жареная со сметаной.** 2—3 фун. самой свѣжей ряпушки только перемыть, кто хочетъ выпотрошить, осушить, уложить на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ, слегка поджарить, облить сметаной, не менѣе стакана, дожарить на плитѣ.

2818) Къ IX отдѣлу прибавить: **Ряпушка маринованная.** Перемыть, осушить, сложить въ банки, залить вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ со спеціями, № 3575. Поставить банки въ кастрюлю съ холодною водою; отъ минуты закипанія, пусть кипитъ около получаса, но не болѣе. Отставить кастрюлю и когда банки въ водѣ остынутъ, вынуть ихъ, обвязать пузыремъ и бумагою. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2819) Къ IX отдѣлу прибавить: **Королевскія сельди.** Самыя лучшія сельди подаваемыя къ завтраку, это—*королевскія*, по 10—15 коп. штука, изъ которыхъ самыя лучшія продаются въ круглыхъ большихъ жестянкахъ. Такія сельди не слѣдуетъ мочить, а, вынувъ ихъ изъ жестянки, сполоснуть только, осушить салфеткой, выпотрошить, распластать, вынуть кости, снять кожицу, нарѣзать ровными, наискось кусочками, уложить на селедочное блюдо. По серединѣ, насыпать мелко нарѣзаннаго зеленаго луку, по сторонамъ же красиво уложить тонкіе ломтики свѣжихъ огурцовъ, облить самою свѣжею сметаною.

2820) Къ IX отдѣлу прибавить еще: **Сиги тушоные съ хрѣномъ и сметаною.** 3 фун. сиговъ вычистить, выпотрошить, вымыть, распластать, вынуть кости, снять кожицу, нарѣзать порціями, обвалять слегка въ мукѣ, слегка обжарить въ 2-хъ ложкахъ масла, переложить въ сотейникъ, облить хрѣномъ со сметаною, а именно: 6 ложекъ тертаго хрѣна, стаканъ сметаны, ложку масла, стаканъ крѣпкаго бульона, смѣшать, посолить по вкусу, облить рыбу, поставить въ духовую печь, на $^1/_2$ часа. Подать въ томъ же сотейникѣ.

2821) Къ тому же отдѣлу: **Сиги печеные.** Сиги № 1240 подаются еще съ соусомъ изъ сморчковъ № 722.

2822) Къ тому же отдѣлу: **Разварная стерлядь** № 1247 подается еще съ гарнирмъ изъ овощей № 695 и съ соусомъ изъ помидоровъ № 432.

2823) Къ XI отдѣлу прибавить: **Родъ паштета съ разварною говядиною—бульи.** Отварить въ очень маломъ количествѣ воды кусокъ вырѣзки, фунта въ 2—$2^1/_2$, положивъ луку, порею, петрушки, букетъ зелени, соли и немного перцу; когда мясо будетъ готово, въ самомъ соку, тогда его нарѣзать ломтиками, а бульонъ, въ которомъ оно варилось, процѣдить, снять жиръ и поставить кипѣть. Пока бульонъ будетъ кипѣть, растопить въ кастрюлѣ $^1/_8$ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ нашинкованный порей, а когда онъ будетъ готовъ, (мягокъ) положить 1 ложку пшеничной муки и $^1/_2$ стакана сметаны; все это смѣшать вмѣстѣ, поджарить, а потомъ развести бульономъ, въ которомъ ва-

рилась говядина, уварить весь этотъ соусъ до густоты; тогда снять его съ огня, взять 3 желтка, размѣшать ихъ хорошенько и постепенно развести, мѣшая, горячимъ соусомъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Испечь сдобную булку на дрожжахъ такой величины, чтобы она могла вмѣстить въ себя всю говядину съ соусомъ; остудить ее, срѣзать верхушку, выбрать весь мякишъ, внутренкость вымазать масломъ, обсыпать голландскимъ сыромъ, а еще лучше пармезаномъ, потомъ положить въ нее, рядами, разрѣзанные ломти, которые не должно рѣзать заранѣе, чтобы не обсохли; каждый рядъ говядины пересыпать сыромъ и полить приготовленнымъ соусомъ; потомъ закрыть отверстіе булки той же верхушкой, которая срѣзана и за $^1/_2$ часа до отпуска поставить въ горячую печь; подавать и кушать, какъ паштетъ, потому что корка тоже будетъ очень вкусна. Остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2—2$^1/_2$ ф. мягкой говядины.
2 порея, 1 петрушку.
2 луковицы, букетъ зелени.
$^1/_8$ ф. масла столоваго.
Ложку муки и $^1/_2$ стак. сметаны.
3 желтка, соли, еще ложку масла.
2—3 полныя ложки сыра.
На тѣсто: 1$^1/_4$ стак. молока.
2 золот. сухихъ дрожей, 2 ф. муки.
$^1/_4$ ф. масла, ложечку соли.
Ложечку сахара, 1 яйцо смазать булку.

2825) Къ XIV отдѣлу прибавить: **Русскіе блины заварные.** На 1$^1/_3$ стак. гречневой муки взять 2$^2/_3$ стак. пшеничной. Съ вечера взять всю гречневую муку и половину пшеничной, обдать 2$^1/_2$ стаканами кипятка, а еще лучше молока, живо мѣшая. Когда тѣсто о стынетъ, развести его теплою водою или молокомъ, положить 3—6 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $^1/_4$ стак. воды, дать подняться. На другой день, всыпать ложечку соли, ложечку сахара и остальную муку, чтобы тѣсто имѣло густоту хорошей сметаны. Выбить хорошенько, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь блины, какъ сказ. на стр. 522, въ примѣчаніи относительно блиновъ.

2825) Къ XIII отдѣлу прибавить: **Суфле изъ каштановъ.** 1 фун. каштановъ очистить отъ скорлупы, обварить, снять кожицу, положить въ кастрюлю $^1/_8$ ф. масла, 2 стак. молока, варить пока не разварятся, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ соусомъ, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, проварить на плитѣ, остудить, положить 6 желтковъ и 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить на глубокое, эмальированное блюдо, поставить въ духовую печь, на $^1/_2$ часа. Подавать на томъ же блюдѣ.

2826) Къ XVII отдѣлу прибавить: **Крупеникъ съ творогомъ.** 1$^1/_2$ ф. изъ подъ пресса, самаго свѣжаго творога протереть скозь рѣшето, положить $^1/_2$ стак. сырыхъ манныхъ крупъ, чайную ложечку соли, безъ верха, 2 цѣльныя яйца, ложку масла и 2 стакана молока, запечь въ сотейникѣ.

Манную крупу можно замѣнить гречневою и въ такомъ случаѣ молоко можно замѣнить 2 стаканами самой свѣжей сметаны.

2827) **Еще крупеникъ изъ смѣшанныхъ крупъ.** Взять поровну сарачинскаго пшена, овсяныхъ, гречневыхъ крупъ, риса и коринки, всего 1 фунтъ, перемыть ихъ, коринку обдать кипяткомъ, вычистить. Затѣмъ все смѣшать, развести яйцами, посолить, завязать въ салфетку, намазанную ложкою масла, варить въ жирномъ мясномъ бульонѣ. Подавая, облить пудингъ масломъ, подрумяненымъ до темнаго цвѣта.

2828) Къ XIX отдѣлу прибавить: **Сканцы.** Изъ 1$^1/_2$ стак. сметаны, 2 яицъ, $^1/_4$ ф. масла, ложечки соли и муки замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать тонко большую лепешку, разрѣзать ее разными фигурками, класть въ кипящее масло.

Когда подрумянятся съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, подавать горячими, къ кофе.

Или, поджаривъ съ одной стороны и перевернувъ, смазать протертымъ творогомъ, разведеннымъ яйцами и молокомъ, поджарить снова.

2829) Къ XXI отдѣлу прибавить: **Королевскій тортъ.** 1 фунтъ самаго свѣжаго, несоленаго сливочнаго масла растереть до бѣла, положить 10 желтковъ и 1 ф. сахарнаго песку, прибавивъ, для вкуса, цедру съ 1 лимона, $^1/_4$ ф. сладкаго и $^1/_8$ ф. горькаго миндаля. Тереть все вмѣстѣ съ часъ времени, не менѣе. Положить тогда 10 сбитыхъ бѣлковъ, всыпая понемногу 1 фун. картофельной муки. Размѣшать, перелить въ раздвижную тортовую форму, смазанную масломъ и осыпанную сухарями, испечь въ горячей печи.

На 6 человѣкъ, испечь изъ вдвое меньшей пропорціи, а именно: изъ $^1/_2$ ф. масла, 5 яицъ, $^1/_2$ ф. сахарнаго песку, $^1/_2$ лимона, $^1/_8$ ф. сладкаго и $^1/_{16}$ ф. горькаго миндаля, $^1/_2$ ф. картофельной муки; $^1/_4$ ложки масла смазать форму.

2830) Къ XLI отдѣлу прибавить: **Очень вкусные пряники.** 6 цѣльныхъ яицъ, $^3/_4$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. сахара растереть до бѣла, прибавлять затѣмъ, понемногу, 3 лота толченой, просѣянной корицы и $^3/_4$ фун. самой лучшей, пшеничной муки. Растереть какъ можно лучше. Тогда смазать противень несоленымъ столовымъ масломъ, посыпать его мукой, класть, чайной ложечкой, небольшія лепешечки, поставить въ печь на $^1/_2$ часа, чтобы испеклись и высохли.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.